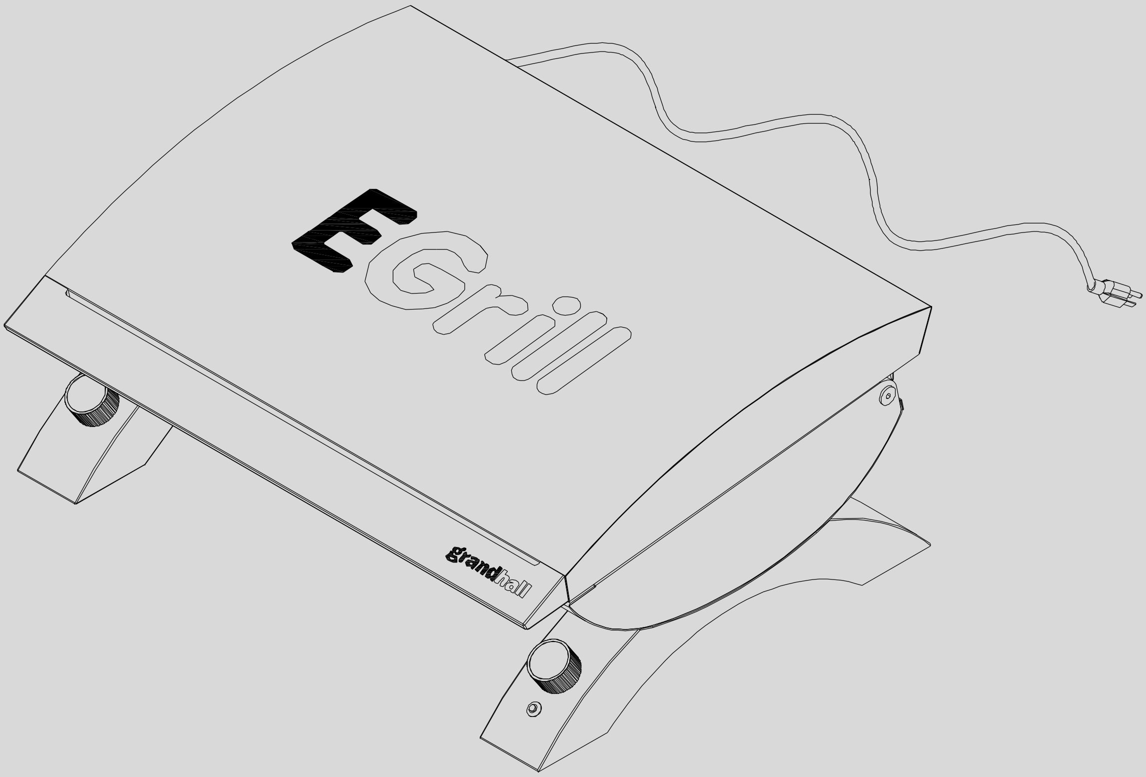
ELECTRIC GRILL

B17001050A

OPERATING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

grandhall

living style



- Failure to comply with these instructions could result in a fire or electric shock that could cause serious bodily injury or property damage.
- <u>WARNING:</u>
  NOT FOR COMMERCIAL USE.
  DO NOT IMMERSE INWATER.
  DO NOT EXPOSE TO RAIN.

- Whether this grill was assembled by you or someone else, you must read this entire manual before using your grill to ensure the grill is properly assembled, installed and maintained.
- Your grill will get very hot. Always wear a flame retardant BBQ mitt when cooking on your grill.
- Never lean over cooking areas while using grill. Do not touch cooking surfaces, lid, grill housing or other parts while grill is in operation, or until the grill has cooled down after use.

- Use your grill at least 600 mm away from any wall or surface.
  Use your grill at least 600 mm from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING THIS GRILL OR ANY ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

- *READ ALL INSTRUCTIONS*
- *USE GRILL ON A LEVEL, STABLE SURFACE*
- *DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE HANDLES OR KNOBS*
- *TO PROTECT AGAINST ELECTRICAL SHOCK DO NOT IMMERSE CORD, PLUGS, OR THIS GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID*
- *CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN AND/OR PETS*
- *UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING*
- *ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS*
- *DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE IF IT CANNOT BE OPERATED SAFELY OR IF IT WAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR, OR ADJUSTMENT*
- *THE USE OF ANY ACCESSORY ATTACHMENTS UNAUTHORIZED BY GRAND HALL MAY CAUSE INJURIES, PROPERTY DAMAGE, OR DEATH*
- *DO NOT LET CORD(S) HANG OVER TABLE OR COUNTER EDGES. SECURE CORD(S) AND PLACE CORD(S) SO THAT IT CAN NOT BE TRIPPED OVER OR EASILY PULLED*
- *DO NOT LET CORD(S) TOUCH HOT SURFACES*
- *DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRICAL BURNER, OR IN A HEATED OVEN*
- *DO NOT MOVE THE APPLIANCE WHEN IT IS IN USE. ALLOW THE APPLIANCE TO COOL BEFORE MOVING OR STORING*
- *USE FLAME RETARDANT BBQ MITTS WHEN HANDLING ANY RECEPTACLE CONTAINING HOT OIL OR LIQUIDS*
- *TO DISCONNECT, TURN THE CONTROL KNOBS TO 'OFF', THEN REMOVE THE PLUG FROM THE WALL OUTLET*
- *DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANY PURPOSES OTHER THAN ITS INTENDED USE. DO NOT ALTER THIS APPLIANCE IN ANY WAY DO NOT USE THE APPLIANCE AS A HEATER*
- *NEVER USE CHARCOAL, LIGHTER FLUID, OR ANY FUEL IN THIS APPLIANCE*
- *NEVER LINE THE BOTTOM OF THE GRILL HOUSING WITH ALUMINIUM FOIL OR ANY SUBSTANCE THAT WILL RESTRICT THE FLOW OF GREASE INTO THE GREASE RECEPTACLE*
- *GREASE RECEPTACLE MUST BE INSTALLED DURING GRILL USE*
- *DO NOT LEAVE GRILL UNATTENDED WHEN IT IS IN USE*
- *USE ONLY ON DEDICATED, PROPERLY GROUND*
- *IF AN EXTENSION CORD IS USED:*
  1) THE MARKED ELECTRICAL RATING OF THE EXTENSION CORD SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE APPLIANCE.
  2) THE EXTENSION CORD SHOULD BE ARRANGED SO THAT IT WILL NOT DROP OVER THE COUNTER TOP OR TABLETOP WHERE IT CAN BE PULLED ON BY CHILDREN OR TRIPPED OVER UNINTENTIONALLY.
  3) THE APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED. THE EXTENSION CORD SHOULD BE A GROUNDING-TYPE 3 WIRE CORD.
- *USE AN EXTENSION CORD SUITED FOR OUTDOOR USE*
- *STORE THIS UNIT INDOORS OUT OF THE REACH OF CHILDREN WHEN NOT IN USE*
- *DO NOT CLEAN THIS PRODUCT WHEN IT IS IN USE OR PLUGGED INTO A POWER SOURCE.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THE GREASE RECEPTACLE MUST BE VISUALLY INSPECTED BEFORE EACH GRILL USE. REMOVE ANY GREASE AND WASH GREASE RECEPTACLE WITH A MILD SOAP AND WARM WATER SOLUTION.

PRE-ASSEMBLY

Read and perform the following pre-assembly instructions:

- Open lid of shipping carton and remove unit and packing materials. Open the grill lid and unpack parts inside. Remove and discard all packing materials from unit and parts.
- Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box or you have questions during the assembly process. Refer to back for service details.

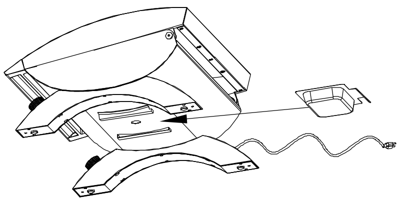
DANGER:
ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SE-RIOUS INJURY.
TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- *CONNECT CORD TO PROPERLY GROUNDED OUTLET ONLY*
- *THIS APPLIANCE SHOULD BE SUPPLIED THROUGH A RESIDUAL CURRENT DEVICE (PCD) HAVING A RATED RESIDUAL OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 mA*
- *THE SUPPLY CORD SHOULD BE REGULARLY EXAMINED FOR SIGNS OF DAMAGE AND THE APPLIANCE SHOULD NOT BE USED IF THE CORD IS DAMAGED*
- *NEVER OPERATE YOUR ELECTRIC GRILL WHEN IT IS RAINING*
- *ALWAYS KEEP CORD DRY AND OFF THE GROUND*
- *KEEP ELECTRICAL SUPPLY CORD AWAY FROM ANY HEATED SURFACES*
- *NEVER PUT THE CORD OR HEATING ELEMENT IN WATER OR ANY LIQUID*
- *TO PREVENT YOUR GRILL FROM BEING SPLASHED BY WATER OR FALLING INTO WATER, DO NOT USE GRILL WITHIN 3 METRES OF POOL, SPA, POND, WATER FAUCET OR ANY BODY OF WATER*
- *MAKE SURE THE CONTROL KNOBS ARE SET TO OFF BEFORE PLUGGING OR UNPLUGGING YOUR GRILL*
- *UNPLUG YOUR GRILL WHEN NOT IN USE OR BEFORE MOVING THE GRILL*
- *DO NOT UNPLUG YOUR GRILL BY PULLING THE CORD*
- *KEEP CORD AWAY FROM HOT GRILL SURFACES*
- *NEVER OPERATE YOUR GRILL IF THE CORD OR PLUG APPEARS DAMAGED*
- *NEVER REMOVE THE GROUNDING PLUG OR USE WITH AN ADAPTER TO TWO PRONGS.*
- *UNPLUG THE CORD BEFORE USING WATER OR ANY LIQUID TO CLEAN YOUR GRILL.*

UNPACKING

Remove the grill from the carton and remove all the packaging.

The grease receptacle is located within the appliance. Remove and install from the rear / underneath as shown.



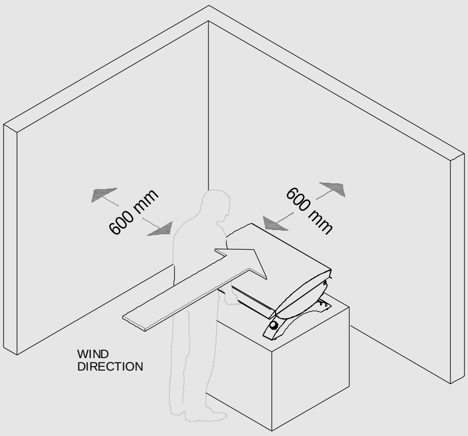
Grill / hot plate retention screw. There are two screws securing the cooking plate for transport. These need to be removed to enable access to the heat reflectors and interior of the grill for cleaning. It is advised to reinstall these screws when transporting the grill to avoid damage.

NOT FOR COMMERCIAL USE. DO NOT IMMERSE IN WATER OR EXPOSE TO RAIN.

YOUR GRILL WILL GET VERY HOT. DO NOT TOUCH COOKING SURFACES, LID, GRILL HOUSING OR OTHER PARTS WHILE GRILL IS IN OPERATION, OR UNTIL THE GRILL HAS COOLED DOWN AFTER USE.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

- *FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.*
- *KEEP A MULTI-PURPOSE FIRE EXTINGUISHER READILY ACCESSIBLE. IN THE EVENT OF A FIRE, TURN CONTROL KNOBS TO 'OFF' AND UNPLUG GRILL FROM OUTLET. NEVER USE WATER TO PUT OUT A FIRE IN THIS OR ANY OTHER ELECTRICAL APPLIANCE.*
- *THIS GRILL IS NOT INTENDED TO BE INSTALLED IN OR ON RECREATIONAL VEHICLES AND/OR BOATS.*
- *NEVER LINE THE BOTTOM OF THE GRILL HOUSING WITH CHARCOAL, ALUMINIUM FOIL, SAND OR ANY SUBSTANCE THAT WILL RESTRICT THE FLOW OF GREASE INTO THE GREASE RECEPTACLE.*
- *BEFORE EACH USE OF YOUR GRILL PULL OUT THE GREASE RECEPTACLE AND REMOVE ALL GREASE AND FOOD DEBRIS TO PREVENT GREASE FIRE HAZARD.*
- *USE YOUR GRILL AT LEAST 600 mm AWAY FROM ANY WALL OR SURFACE. USE YOUR GRILL AT LEAST 600 mm AWAY FROM COMBUSTIBLE OBJECTS THAT CAN MELT OR CATCH FIRE (SUCH AS VINYL OR WOOD SIDING, FENCES AND OVERHANGS) OR SOURCES OF IGNITION INCLUDING PILOT LIGHTS ON WATER HEATERS AND LIVE ELECTRICAL APPLIANCES.*



GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3 prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle.

EXTENSION CORDS

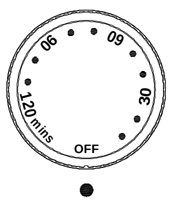
1. Only use a 3-wire extension cord that has a 3-prong grounding-type plug and 3-prong cord connector that accepts the plug from the appliance.
2. Only use extension cords that have an electrical rating no less than the rating of the appliance.
3. Do not use damaged extension cords. Examine cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord.
4. Do not tug on the cord to disconnect it from appliance or power source.
5. Keep cord away from heat and sharp edges.
6. Keep connection to extension cord dry and off the ground.
7. Never use more than one extension cord to plug appliance to power source.

INFRARED LAMPS AND GRILL SURFACES MAY STILL BE HOT EVEN IF HEAT ON LAMP IS OFF.

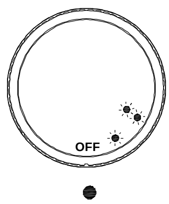
CAUTION: Remove the grease receptacle before moving grill. Use caution when handling receptacle or serious injury may occur. Receptacle must be installed for grill operation.

TURNING GRILL ON

1. Make sure the control knobs are set to ‘OFF’.

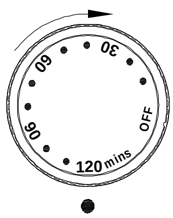


Timer Knob

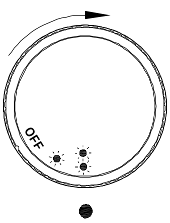


Infrared Knob

2. Disconnect other appliances from the circuit before using your grill.
3. Check the grease receptacle for any grease. If it has grease, remove the receptacle and clean with a warm soap and water solution. Reinstall the receptacle after it has been thoroughly cleaned and dried. (See ‘Installing Grease Receptacle’ for correct installation of receptacle.)
4. Plug grill into properly grounded outlet.
5. To set the timer knob to desired time, turn timer knob past the 120 minute mark and then back to your desired time.
   Turn Infrared knob to . keep lid closed.
   Setting the knob to turns on the back lamp. This is the lower heat setting.
   Setting the knob to turns on both lamps. This is the highest heat setting.



Timer Knob



Infrared Knob

6. Allow the grill to preheat for no more than 15 minutes with the lid closed. Open lid and place food on the grill plate / hot plate once preheating is finished.

PREHEATING

Preheating the grill increases the grill surface temperature and reduces the actual cooking time. Do not preheat the grill with the lid closed for more than 15 minutes.

After preheating is finished, you can adjust your grill to the lower cooking setting if needed.

IMPORTANT: AUTO SWITCH OFF MODE

This grill has been designed with a safety feature that will automatically shut off the grill once the internal air temperature of the grill reaches 300 ^{o}C.

This grill will also shut itself off once the end of the set time period has been reached.

<u>NOTE:</u> The suggested heat settings and cooking times shown on the Guide to Grilling on page 8 are approximate. Variables including outside temperatures, direction and conditions of wind, as well as grill location will affect your grill’s heat distribution. Because these conditions vary, we offer this guide as a convenience.

We recommend you monitor your grill closely and rotate foods as needed to prevent overcooking and ensure the most delicious results every time.

Proper care and maintenance will keep your grill in top operating condition and prolong its life. Follow these cleaning procedures on a timely basis and your grill will stay clean and operate with minimum effort.
CAUTION: *Be sure your grill is OFF, unplugged, and cool before cleaning.*

CLEANING THE GRILL PLATE & HOT PLATE

Before initial use and periodically after, wash the grill plate and hot plate in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or vegetable brush to clean your grill plate and hot plate. Dry each thoroughly before reinstalling back in the grill.

CLEANING THE GREASE RECEPTACLE

To reduce the chance of fire, the grease receptacle must be visually inspected before each grill use. Remove the grease receptacle from the grill. Remove any grease and wash the grease receptacle with a mild soap and warm water solution. Dry the receptacle thoroughly before reinstalling.

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL LID

Grease can build up on the inside of the lid. Visually inspect the inside of the grill lid before each grill use. Unplug the unit and use a wet washcloth to remove any grease. Leave the lid open and let the grill dry before using it again.

CLEANING EXTERIOR PAINTED SURFACES

Before initial use and periodically thereafter, we suggest you spot clean your grill's exterior using a mild soap and warm water solution. (Do not immerse the grill or cord in water.) You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use a stiff wire or brass brush. These will scratch stainless steel and chip painted surfaces during the cleaning process. Unplug the unit (grill must be completely cool) before cleaning exterior surfaces. Let the unit completely dry before cooking.

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

NOTE: *To aid cleaning, the inside of the grill may be lined with aluminium foil.*

Remove the cooking plate/s and reflectors (See: CLEANING THE REFLECTORS). Cut a piece of aluminium foil 340 x 425 mm and slide in under the heating elements. Push down to take the form of the bottom of the grill. With your finger, push a hole into the foil at the grease drain hole position to allow grease to flow into the grease receptacle.

Remove the cooking plate and reflectors. Wipe the inside of the grill clean with hot soapy water and a soft cloth. Be careful not to damage the elements.

Dry with a clean cloth. To ensure completely dry, switch the grill on with the hood down for 4 - 5 minutes.

CLEANING THE REFLECTORS

NOTE: *Reflectors must be removed before cleaning.*

After each use remove the heat reflectors and wash throughly to remove all fat and food residues - an 'oven cleaner' may be used to remove stubborn residues.

Do not use abrasive cleaners which can dull the surface.

Keeping the reflectors surface clean and bright will maintain the cooking efficiency.

To remove the reflectors, first remove the cooking plate, then slide the reflectors out - one from the front, one from the rear.

GRILLING STEAK

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place the meat on the grill plate / hot plate. Cook the meat on both sides until seared. Maintain high heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

GRILLING HAMBURGERS

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place the meat on the grill plate / hot plate. Cook the meat on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

GRILLING POULTRY

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place the poultry on the grill plate / hot plate. Cook the poultry on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to poultry thickness.

Poultry skin is fatty so you should expect some flare-ups. You can choose to remove the skin or excess fat to prevent these flare ups.

GRILLING PORK

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place the meat on the grill plate / hot plate. Cook the meat on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

GRILLING FISH

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place fish (skin down) on the grill plate / hot plate. Cook the fish on both sides until seared. Cook until fish is opaque but still moist.

VEGETABLES AND FRUIT

Preheat the grill using the highest setting for no more than 15 minutes. Open lid and place food on the grill plate / hot plate. Vegetables and fruit that work best on the grill are relatively soft and require a short cooking time: mushrooms, zucchini, tomatoes and skewered fruit such as apricots, peaches and pineapple.

For very firm vegetables - particularly potatoes - we recommend that you partially boil until almost cooked, before placing them on the grill. Cooking times will be comparable to normal pan frying.

IF THE GRILL FAILS TO PRODUCE ANY HEAT

1. Be sure there is power to the grill. Turn the control knobs off and try the following:
   - Plug cord into properly grounded outlet.
   - Outlet may be faulty. Try another outlet.
   - Make sure the grill is on a dedicated outlet. The grill cannot be used if there is another device plugged into the outlet.
2. Control knob(s) may be in 'OFF' position.
   - Turn Infrared knob to . Turn timer knob to desired time (see page 6 for more details).
3. Heating element may need replacing.
   - Contact your Grand Hall retailer to order replacement parts and only use Grand Hall certified replacement parts.
4. The internal heating element will automatically shut itself off after the set time limit has been reached.
   - To reset the internal timer, turn the control knobs to 'OFF' and unplug the cord from the power outlet. Plug the cord back in and turn the timer and Infrared knobs on.
5. The internal heating element will automatically shut itself off if the internal air temperature of the grill reaches 300ºC.
   - Check to see if the timer knob has reached zero (0). If it hasn't reached zero (0), open the lid to cool the grill down. The power should automatically start after approximately 10 minutes (this figure may vary if the grill is used in hotter climates).

IF THE GRILL COOKS TOO SLOWLY

1. Always preheat the grill with the lid closed before putting food into the grill. Do not preheat for more than 15 minutes on the highest setting.
2. If it is windy, reposition the grill to reduce its effects.
3. Infrared knob may be set too low.
   - Turn infrared knob to .

IF THE HEAT ON LIGHT IS OFF

1. Be sure there is power to the grill.
2. Control knobs may be in 'OFF' position.
   - Set Infrared knob to desired setting. Set timer knob to desired time.
3. Auto knob has been triggered (internal temperature of grill has reached 300ºC).
   - Do not preheat on the highest setting with the lid closed for more than 15 minutes. Open the lid to cool the grill down. The grill should restart automatically after about 10 minutes.
4. Heat ON light or heating element may need replacing.
   - Contact your Grand Hall retailer to order replacement parts and only use Grand Hall certified replacement parts.

CIRCUIT BREAKER CONTINUES TO TRIP

1. Caused by a power surge
   - Make sure the control knobs are set to 'OFF' before plugging OR unplugging your grill.
2. Circuit may be overloaded with appliances.
   - Disconnect other appliances from the circuit when using your grill.
3. Electrical connections may be damp or wet.
   - Always keep cord dry and off the ground.
   - Never put the cord or heating element in water or any liquid.
   - If the grill is outdoors, do not use it when it is raining.
   - If the grill is being used in a humid area, it may take a day or more for electrical circuits to thoroughly dry before the breaker will reset. This is not a defect of the product.
4. Electrical cord may be damaged. Never operate your grill if the cord or plug appears to be damaged.
   - Contact your Grand Hall retailer to order replacement parts and only use Grand Hall certified replacement parts.

IF YOU HAVE EXCESSIVE FLARE-UPS WHEN COOKING:

1. The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. To minimise flare-ups try the following:
   - Trim excess fat from meat before grilling.
   - Consider choosing leaner cuts of meat for cooking.
   - Use a lower temperature setting.
2. Grease and food build up inside your grill and grease receptacle.
   - Be sure your grill is turned off, unplugged, and completely cool. Follow the 'Cleaning and Maintenance's teps found in this manual to clean the grill plate / hot plate, grease receptacle, and inside of bowl and lid.

Grand Hall Europe will warrant to the ORIGINAL PURCHASER of this product that it will be free of defects in material and workmanship for set periods below from the date of purchase when used under normal outdoor use and correct assembly:

Full Warranty on Grill - 1 Year (except for paint loss and rusting).

Cooking grill plate / hot plate - 2 Year Limited Warranty, no rust through.

Stainless Steel Parts - 3 Year Limited Warranty, no rust through.

Grand Hall Europe will require reasonable proof of your date of purchase. Save your receipt in case it is required as proof of purchase.

This Limited Warranty is limited to replacement of parts at Grand Hall Europe option that proved to be defective under normal use and service.

Grand Hall Europe may require the return of defective parts for examination before issuing replacement parts. If you are required to return defective parts, shipping charges must be prepaid. No returns will be accepted without prior authorization from Grand Hall Europe.

Upon examination and to Grand Hall Europe 's satisfaction, if the original part is proven defective, Grand Hall Europe may approve your claim and elect to replace such parts without charge. You will be charged for shipping and handling of the replacement parts.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation, maintenance, operation or service, as set out in the Operator's Manual.

This Warranty does not cover cosmetic wear and tear such as scratches, dents, corrosion or discolouration caused by weather, heat, chemicals, paint loss, or surface rust. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunami, tornadoes, Act of God or terrorism is not covered by this Limited Warranty.

WARRANTY RESTRICTIONS

This Warranty is non-transferable and is void if product is used for commercial or rental purposes.

This Warranty applies only when the product is used in Europe.

This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

FOR CUSTOMER REFERENCE

(Record and file in a safe place)

Purchased from ______________________

Date purchased ______________________

Serial No. ______________________

NOTE: Sales docket must be kept as proof of purchase date.

Manufactured by Grand Hall Enterprise Co., Ltd.
9th Fl., No. 298, Rueiguang Rd., Neihu, Taipei, Taiwan (114)
for
Grand Hall Europe
Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal
service@ grandhall.eu

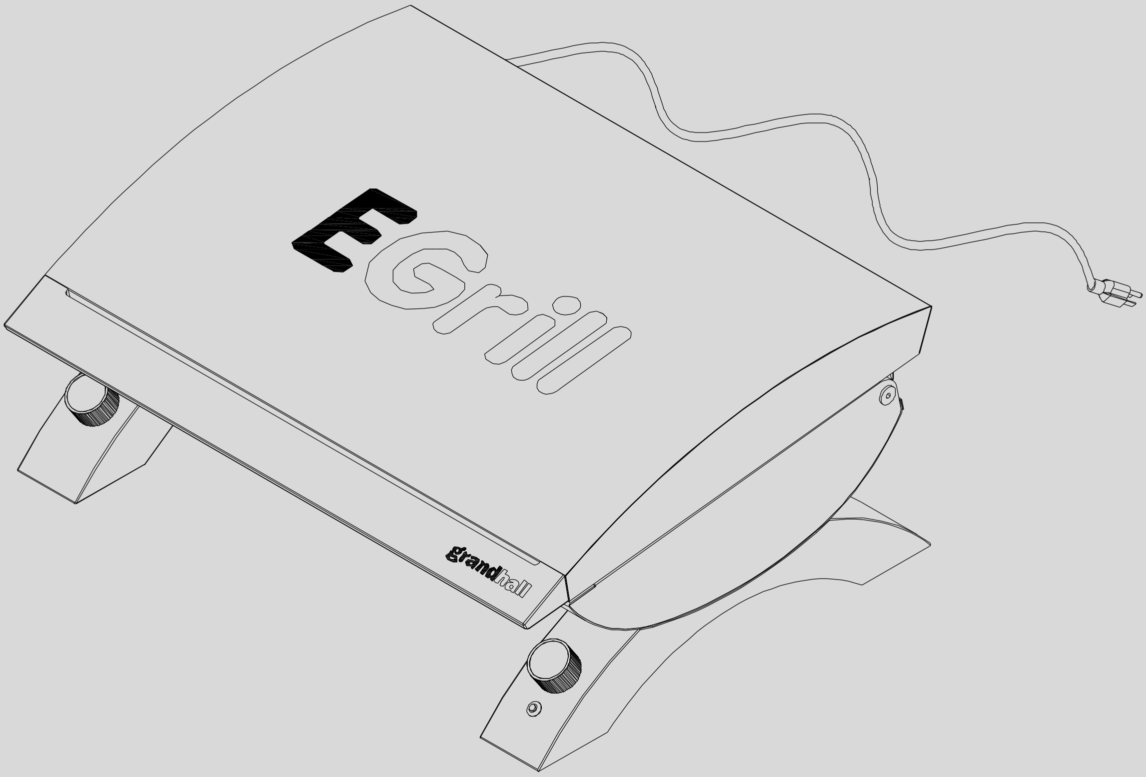
ELEKTRISCHE GRILL

B17001050A

MONTAGE- EN GEBRUIKSAANWIJZING

grandhall

living style



- Het niet naleven van deze aanwijzingen kan leiden tot brand of elektrische schokken die ernstig lichamelijk letsel of ernstige schade aan eigendommen tot gevolg kunnen hebben.
- WAARSCHUWING:
  NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.
  DOMPEL NIET ONDER IN WATER.
  STEL NIET BLOOT AAN REGEN.
- U dient de gehele gebruiksaanwijzing door te lezen voordat u de grill gebruikt, om zeker te stellen dat de grill juist wordt gemonteerd, opgesteld en onderhouden.
- De grill wordt erg heet. Draag altijd brandbestendige keukenhandschoenen wanneer u de grill gebruikt.
- Leun nooit over het kookgedeelte wanneer u de grill gebruikt. Raak geen kookoppervlakken, deksels, de behuizing van de grill of andere onderdelen aan wanneer de gril in gebruik is, of voordat de grill is afgekoeld na gebruik.
- Plaats de grill tenminste 600 mm weg van wanden of andere oppervlakken.
  Houd ten minste 600 mm ruimte tussen de grill en brandbare objecten die kunnen smelten of in brand kunnen vliegen. (zoals vinyl of houten wandbekleding, hekken en overhangen) of ontstekingsbronnen, waaronder waakvlammen van geisers en werkende elektrische apparaten.

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

BIJ HET GEBRUIK VAN DEZE GRILL OF ANDERE ELEKTRISCHE APPARATEN, DIENEN VEILIGHEIDSVOORZORGSMAATREGELEN IN ACHT TE WORDEN GENOMEN, WAARONDER DE VOLGENDE:

- *LEES ALLE AANWIJZINGEN*
- *GEBRUIK DE GRILL OP EEN HORIZONTALE, STABIELE ONDERGROND*
- *RAAK GEEN HETE OPPERVLAKKEN AAN. GEBRUIK HANDGREPEN OF KNOPPEN*
- *DOMPEL HET NETSNOER, STEKKERS OF DE GRILL ZELF NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, TER VOORKOMING VAN ELEKTRISCHE SCHOKKEN*
- *DIRECT TOEZICHT IS NODIG WANNEER EEN APPARAAT WORDT GEBRUIKT DOOR OF IN DE BUURT VAN KINDEREN EN/OF HUISDIEREN*
- *HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT EN VOOR HET REINIGEN*
- *LAAT HET APPARAAT AFKOELEN VOORDAT U ONDERDELEN BEVESTIGT OF AFNEEMT*
- *GEBRUIK EEN APPARAAT NOOIT MET EEN BESCHADIGD SNOER OF BESCHADIGDE STEKKER. GEBRUIK EEN APPARAAT NOOIT WANNEER HET NIET VEILIG IS OF ALS HET OP ENIGE MANIER BESCHADIGD IS. BRENG HET APPARAAT NAAR DE DICHTSTBIJZIJNDE BEVOEGDE SERVICE INSTANTIE VOOR ONDERZOEK, REPARATIE OF AFSTELLING*
- *HET GEBRUIK VAN ACCESSOIRES OF HULPSTUKKEN DIE NIET ZIJN GOEDGEKEURD DOOR GRAND HALL KUNNEN LETSEL, MATERIËLE SCHADE OF DE DOOD TOT GEVOLG HEBBEN*
- *LAAT SNOEREN NIET OVER RANDEN VAN TAFELS OF WERKBLADEN HANGEN. ZORG DAT MEN NIET OVER SNOEREN KAN STRUIKELEN OF DAT ER GEMAKKELIJK AAN GETROKKEN KAN WORDEN.*
- *LAAT SNOEREN GEEN HETE OPPERVLAKKEN AANRAKEN*
- *PLAATS HET APPARAAT NIET IN DE BUURT VAN GAS- OF ELEKTRISCHE STRAALKACKELS OF IN EEN HETE OVEN*
- *VERPLAATS HET APPARAAT WANNEER HET WORDT*
- *GEBRUIKT. LAAT HET APPARAAT AFKOELEN VOORDAT U HET VERPLAATST OF OPBERGT GEBRUIK BRANDBESTENDIGE OVENWANTEN BIJ HET OMGAAN MET HOUDERS DIE HETE OLIE OF VLOEISTOFFEN BEVATTEN*
- *DRAAI DE REGELKNOP NAAR 'OFF' (UIT) OM HET APPARAAT UIT TE SCHAKELEN EN HAAL DAN DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT*
- *GEBRUIK HET APPARAAT NIET VOOR ANDERE TOEPASSINGEN DAN WAARVOOR HET IS BESTEMD. MODIFICEER HET APPARAAT OP GEEN ENKELE MANIER*
- *GEBRUIK HET APPARAAT NIET ALS VERWARMING*
- *GEBRUIK NOOIT HOUTSKOOL, AANMAAKVLOEISTOF OF BRANDSTOFFEN MET DIT APPARAAT.*
- *BEKLEED DE BODEM VAN DE BEHUIZING VAN DE GRILL NOOIT MET ALUMINIUM FOLIE OF SUBSTANTIES DIE DE VETSTROOM NAAR DE VETOPVANGBAK BELEMMEREN*
- *DE VETOPVANGBAK DIENT BIJ GEBRUIK VAN DE GRILL GEPLAATST TE ZIJN*
- *LAAT DE GRILL NIET ONBEHEERD ACHTER WANNEER HIJ WORDT GEBRUIKT*
- *GEBRUIK ALLEEN EEN GOED GEAARD STOPCONTACT*
- *ALS EEN VERLENGSNOER WORDT GEBRUIKT:*
- *1) DIENT DE CAPACITEIT VAN HET VERLENGSNOER TENMINSTE NET ZO VEEL TE ZIJN ALS HET VERMOGEN VAN HET APPARAAT.*
- *2) HET VERLENGSNOER DIENT NIET OVER RANDEN VAN TAFELS OF WERKBLADEN TE HANGEN. LET OP DAT KINDEREN ER NIET PER ONGELUK AAN KUNNEN TREKKEN OF ER OVER KUNNEN STRUIKELEN.*
- *3) HET APPARAAT DIENT GOED GEAARD TE ZIJN. HET VERLENGSNOER DIENT GEAARD TE ZIJN EN VOORZIEN TE ZIJN VAN EEN 3-ADERIG SNOER.*
- *GEBRUIK EEN VERLENGSNOER DAT GESCHIKT IS VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS*
- *WANNEER HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT DIENT HET BINNENSHUIS, BUITEN BEREIK VAN KINDEREN OPGEBORGEN TE WORDEN*
- *REINIG HET APPARAAT NIET WANNEER HET IN GEBRUIK IS OF WANNEER DE STEKKER IN HET STOPCONTACT ZIT.*

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN.

DE VETOPVANGBAK DIENT VOOR IEDER GEBRUIK VAN DE GRILL GEÏNSPECTEERD TE WORDEN. VERWIJDER VET EN WAS DE VETOPVANGBAK AF MET EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL.

MONTAGE

Lees de aanwijzingen voor de montage:

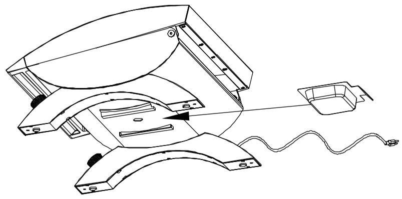
- Open de doos en verwijder het apparaat en de verpakkingsmaterialen. Open het deksel van de grill en pak de onderdelen uit die zich hierin bevinden. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat en de onderdelen en gooi de verpakking weg.
- Monteer of gebruik de grill niet als hij beschadigd lijkt te zijn. Als er onderdelen missen of beschadigd zijn bij het uitpakken, of wanneer u vragen heeft bij het monteren, raadpleeg dan de service informatie.

GEVAAR:
ELEKTRISCHE SCHOKKEN KUNNEN LEIDEN TOT ERNSTIG LETSEL OF DE DOOD.
OM ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN:

- *GEBRUIK UITSLUITEND EEN GOED GEAARD STOPCONTACT*
- *DIT APPARAAT DIENT VAN STROOM VOORZIEN TE WORDEN D.M.V. EEN AANSLUITING MET AARDLEKSCHAKELAAR MET EEN LEKSTROOM DIE NIET GROTER IS DAN 30 mA*
- *HET NETSNOER DIENT REGELMATIG GEÏNSPECTEERD TE WORDEN OP SCHADE EN HET APPARAAT DIENT NIET TE WORDEN GEBRUIKT ALS HET SNOER IS BESCHADIGD*
- *GEBRUK DE ELEKTRISCHE GRILL NOOIT WANNEER HET REGENT*
- *HOUD HET SNOER ALTIJD DROOG EN VAN DE VLOER*
- *HOUD HET NETSNOER UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN*
- *DOMPEL HET SNOER OF VERWARMINGSELEMENT NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN*
- *OM TE VOORKOMEN DAT ER WATER OP DE GRILL SPETTERT OF HIJ IN HET WATER VALT, DIENT DE GRILL NIET BINNEN 3 METER VAN EEN ZWEMBAD, SPA, VIJVER, KRAAN OF ANDERE HOEVEELHEID WATER GEBRUIKT TE WORDEN*
- *ZORG DAT DE REGELKNOPPEN OP 'OFF' (UIT) STAAN VOORDAT U DE STEKKER IN HET STOPCONTACT STEEKT OF ERUIT HAALT*
- *HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER DE GRILL NIET WORDT GEBRUIKT OF VOORDAT U DE GRILL VERPLAATST*
- *HAAL DE STEKKER NIET UIT HET STOPCONTACT DOOR AAN HET SNOER TE TREKKEN*
- *HOUD HET SNOER UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN VAN DE GRILL*
- *GEBRUIK DE GRILL NOOIT ALS HET SNOER OF DE STEKKER PLUG BESCHADIGD ZIJN*
- *HAAL DE GEAARDE STEKKER NOOIT VAN HET SNOER EN GEBRUIK NOOIT EEN ADAPTER ZONDER AARDAANSLUITING.*
- *HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN GEBRUIKT OM DE GRILL TE REINIGEN.*

UITPAKKEN

Haal de grill uit de doos en verwijder alle verpakking.
De vetopvangbak bevindt zich in het apparaat. Haal hem uit de grill en plaats hem vanaf de achterzijde onderaan de grill, zoals aangegeven op de afbeelding.



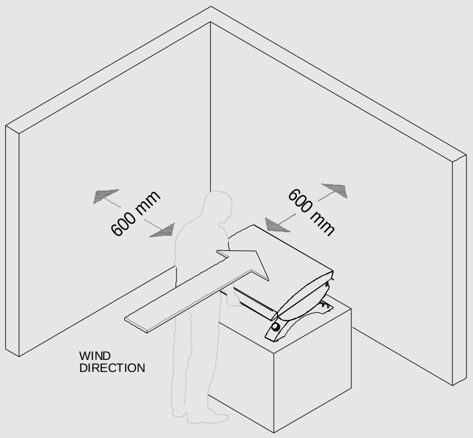
Transportbeveiliging grill/bakplaat. Er zijn twee schroeven die de bakplaat tijdens het transport vasthouden. Deze dienen te worden verwijderd voor toegang tot de hittereflectors en de binnenzijde van de grill voor reiniging. Het wordt aanbevolen om deze schroeven weer te plaatsen als de grill wordt getransporteerd, om schade te voorkomen.

NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK. DOMPEL NIET ONDER IN WATER EN STEL HEM NIET BLOOT AAN REGEN.

DE GRILL WORDT ERG HEET. RAAK DE BAKPLAAAT, HET DEKSEL, DE BEHUIZING VAN DE GRILL OF ANDERE DELEN NIET AAN WANNEER DE GRILL IN GEBRUIK IS, OF VOORDAT DE GRILL IS AFGEKOELD NA GEBRUIK.

DIT APPARAAT IS NIET BESTEMD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, ZINTUIGLIJKE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET EEN GEBREK AAN KENNIS EN ERVARING, TENZIJ ZIJ ONDER TOEZICHT STAAN OF GEÏNSTRUEERD ZIJN DOOR EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.

- *HET NALATEN OM DEZE AANWIJZINGEN OP TE VOLGEN KAN RESULTEREN IN BRAND OF EXPLOSIES DIE ERNSTIG LICHAMELIJK LETSEL, DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN KUNNEN VEROORZAKEN.*
- *HOUD EEN BRANDBLUSSER VOOR MEERVOUDIGE TOEPASSINGEN BIJ DE HAND. DRAAI IN GEVAL VAN BRAND DE REGELKNOPPEN IN DE STAND 'OFF' (UIT) EN HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. GEBRUIK NOOIT WATER OM BRAND TE BLUSSEN BIJ DIT OF ENIG ANDER ELEKTRISCH APPARAAT.*
- *DEZE GRILL IS NIET BESTEMD OM TE WORDEN GEÏNSTALLEERD IN OF OP RECREATIEVE VOERTUIGEN EN/OF BOTEN.*
- *BEDEK DE BODEM VAN DE BEHUIZING VAN DE GRILL NOOIT MET HOUTSKOOL, ALUMINIUM FOLIE, ZAND OF SUBSTANTIES DIE DE VETSTROOM NAAR DE VETOPVANGBAK BELEMMEREN.*
- *HAAL VOOR IEDER GEBRUIK VAN DE GRILL DE VETOPVANGBAK ERUIT EN VERWIJDER ALLE VET- EN VOEDSELRESTEN OM HET RISICO OP VETBRANDEN TE VOORKOMEN.*
- *GEBRUIK DE GRILL TEN MINSTE 600 MM VERWIJDERD VAN WANDEN OF ANDERE OPPERVLAKKEN. GEBRUIK DE GRILL TENMINSTE 600 MM VERWIJDERD VAN BRANDBARE VOORWERPEN DIE KUNNEN SMELTEN OF IN BRAND KUNNEN VLIEGEN (ZOALS VINYL OF HOUTEN AFWERKING, HEKKEN EN AFDAKKEN) OF ONTSEKINGS- BRONNEN, ZOALS WAAKVLAMMEN OP WATERVERHITTERS EN IN WERKING ZIJNDE ELEKTRISCHE APPARATEN.*



AARDING

Dit apparaat dient geaard te zijn als het in gebruik is om de gebruiker te beschermen tegen elektrische schokken. Het apparaat is voorzien van een 3-aderig snoer en een geaarde stekker met 3 aansluitingen die past in een correct geaard stopcontact.

VERLENGSNOEREN

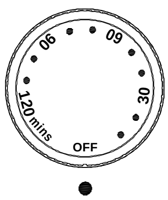
1. Gebruik uitsluitend een 3-aderig verlengsnoer dat voorzien is van een geaarde stekker en stekkerdozen met 3 aansluitingen waar de stekker van het apparaat in past.
2. Gebruik uitsluitend verlengsnoeren met een elektrische capaciteit die niet langer is dan de capaciteit van het apparaat.
3. Gebruik geen beschadigde verlengsnoeren. Inspecteer het snoer voor gebruik en vervang het indien het is beschadigd. Misbruik het verlengsnoer niet.
4. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
5. Houd het snoer uit de buurt van hitte en scherpe randen.
6. Houd de aansluiting op het verlengsnoer droog en van de grond.
7. Gebruik nooit meer dan één verlengsnoer om het apparaat op het lichtnet aan te sluiten.

INFRAROODLAMPEN EN GRILLOPPERVLAKKEN KUNNEN NOG HEET ZIJN, ZELFS ALS HET VERWARMINGSELEMENT OF DE LAMP AL UIT ZIJN.

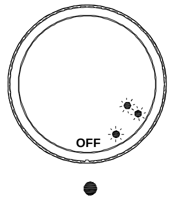
LET OP: Verwijder de vetopvangbak voordat de grill wordt verplaatst. Wees voorzichtig bij het omgaan met de vetopvangbak, omdat er anders ernstig letsel kan ontstaan. De verzamelaar dient geplaatst te worden voordat de grill wordt gebruikt.

INSCHAKELEN VAN DE GRILL

1. Zorg ervoor dat de regelknoppen op ‘OFF’ (UIT) staan.

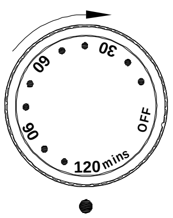


Timerknop

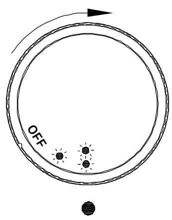


Infraroodknop

2. Ontkoppel andere apparaten voordat de grill wordt gebruikt.
3. Controleer de vetopvangbak op vet. Als er vet in zit, verwijder dan de opvangbak en reinig hem met warm sop. Plaats de vetopvangbak terug nadat hij grondig gereinigd en afgedroogd is. (Zie: Plaatsen Vetopvangbak’ voor juiste plaatsing van de vetopvangbak.)
4. Steek de stekker van de grill in een goed geaard stopcontact.
5. Draai de timerknop tot voorbij de 120 minuten markering en dan terug naar de gewenste tijdsduur. Draai de Infraroodknop naar ☀☀. Houd het deksel gesloten.
   - ☀ Als de knop op ☀ wordt gezet gaat de achterste lamp aan. Dit is de lage verwarmingsstand.
   - ☀☀ Als de knop op ☀☀ wordt gezet gaan beide lampen aan. Dit is de hoge verwarmingsstand.



Timerknop



Infraroodknop

6. Laat de grill niet meer dan 15 minuten voorverwarmen met gesloten deksel. Wanneer de grill is opgewarmd, open dan het deksel en plaats de levensmiddelen op de grill-/bakplaat.

VOORVERWARMEN

Voorverwarmen van de grill verhoogt temperatuur van het grilloppervlak en reduceert de baktijd. Verwarm de grill met gesloten deksel gedurende maximaal 15 minuten.
Na het voorverwarmen kunt u de grill naar wens op een lagere bakstand zetten.

BELANGRIJK: AUTOMATISCHE UITSCHAKELSTAND

Deze grill is ontworpen met een veiligheidsvoorziening die de grill automatisch uitschakelt als de inwendige luchttemperatuur van de grill 300°C bereikt.
De grill schakelt zichzelf ook uit zodra de ingestelde tijdsperiode is verstreken.

<u>OPMERKING:</u> De aanbevolen temperatuursinstellingen en baktijden die opgenomen zijn in de Handleiding voor het Grillen op pagina 8 zijn richtlijnen. Variabelen, zoals buitentemperatuur, windrichting en –omstandigheden, maar ook de plaatsing van de grill, zullen de warmteverspreiding van de grill beïnvloeden. Omdat deze omstandigheden wijzigen, bieden wij de informatie in deze handleiding aan voor uw gemak.
Wij raden aan om de grill goed in de gaten te houden en de levensmiddelen indien nodig om te keren om aanbranden te voorkomen en iedere keer het smakelijkste resultaat te krijgen.

Goede zorg en goed onderhoud houden de grill in de beste conditie en verlengen de levensduur. Voer de reinigingprocedures tijdig uit om de grill schoon te houden, zodat hij met de minste inspanning gebruikt kan worden.
LET OP: Verzeker dat de grill UIT is, de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat de grill is afgekoeld voor het reinigen.

REINIGEN GRILL- & BAKPLATEN

Was de grill- en bakplaten voor het eerste en na ieder gebruik af met mild, warm sop. U kunt een vaatdoek of afwasborstel gebruiken om de grill- en bakplaat te reinigen. Droog ze allebei grondig af voordat u ze terugplaatst in de grill.

REINIGEN VETOPVANGBAK

Om de kans op brand te verminderen dient de vetopvangbak geïnspecteerd te worden voor ieder gebruik van de grill. Verwijder de vetopvangbak uit de grill. Verwijder aanwezig vet en was de vetopvangbak af met mild, warm sop. Droog de bak grondig af voordat u hem terugplaatst.

REINIGEN BINNENZIJDE GRILLDEKSEL

Er kan zich vet vastzetten aan de binnenkant van het deksel. Inspecteer de binnenzijde van het deksel van de grill voor ieder gebruik van de grill. Haal de stekker uit het stopcontact en gebruik een natte vaatdoek om aanwezig vet te verwijderen. Laat het deksel open en laat de grill drogen voordat u hem weer gebruikt.

REINIGEN GELAKTE BUITEN- OPPERVLAKKEN

Wij raden aan om voor het eerste en na ieder gebruik de buitenkant van de grill te reinigen met mild, warm sop. (Dompel de grill of het snoer niet onder in water.) U kunt hiervoor een vaatdoek of spons gebruiken. Gebruik geen harde staal- of koperborstel. Deze veroorzaken krassen in roestvast staal en gelakte oppervlakken bij het reinigen. Haal de stekker uit het stopcontact (de grill dient volledig afgekoeld te zijn) voordat u de buitenoppervlakken reinigt. Laat het apparaat volledig drogen voordat er weer op gebakken wordt.

REINIGEN BINNENZIJDE VAN DE GRILL

OPMERKING: Om het reinigen te vergemakkelijken, kan de binnenkant van de grill bekleed worden met aluminium folie. Verwijder de bakplaat/-platen en reflectors (Zie: REINIGEN VAN DE REFLECTORS). Snijd een strook aluminium folie af van 340 x 425 mm en schuif het onder de verwarmingselementen. Druk het naar beneden zodat het de vorm van de bodem van de grill aanneemt. Druk met uw vinger een gat in de folie bij de vetafvoer, zodat het vet naar de vetopvangbak kan stromen.

Verwijder de bakplaat en reflectors. Veeg de binnenkant van de grill schoon met heet sop en een zachte doek. Zorg ervoor dat u de elementen niet beschadigt.
Droog het apparaat af met een schone doek. Schakel de grill met gesloten deksel gedurende 4 – 5 minuten in om te verzekeren dat hij volledig droog is.

REINIGEN VAN DE REFLECTORS

OPMERKING: De reflectors dienen voor het reinigen te worden verwijderd.

Verwijder na ieder gebruik de hittereflectors en was ze grondig af om alle vet- en voedselrestanten te verwijderen – een ‘ovenreiniger’ kan worden gebruikt om hardnekkig vuil te verwijderen.
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak dof kunnen maken.
Het schoon en helder houden van het oppervlak van de reflectors behoudt de efficiëntie van het bakken.
Om de reflectors te verwijderen dient eerst de bakplaat verwijderd te worden. Schuif dan de reflectors naar buiten – één naar voren, de andere naar achteren.

GRILLEN VAN BIEFSTUK

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg het vlees op de grill-/bakplaat. Schroei het vlees aan beide zijden dicht. Laat de grill op de hoge stand staan en braad het vlees totdat het gaar is. Grilltijden zullen variëren afhankelijk van de dikte van het vlees.

GRILLEN VAN HAMBURGERS

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg het vlees op de grill-/bakplaat. Schroei het vlees aan beide zijden dicht. Laat de grill op de hoge stand staan en braad het vlees totdat het gaar is. Grilltijden zullen variëren afhankelijk van de dikte van het vlees.

GRILLEN VAN GEVOGELTE

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg het gevogelte op de grill-/bakplaat. Schroei het gevogelte aan beide zijden dicht. Laat de grill op de hoge stand staan en braad het vlees totdat het gaar is. Grilltijden zullen variëren afhankelijk van de dikte van het gevogelte.
Het vel van gevogelte is vet, dus u kunt wat vlammen verwachten. U kunt het vel of overtollig vet verwijderen om deze vlammen te voorkomen.

GRILLEN VAN VARKENSVLEES

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg het vlees op de grill-/bakplaat. Schroei het vlees aan beide zijden dicht. Laat de grill op de hoge stand staan en braad het vlees totdat het gaar is. Grilltijden zullen variëren afhankelijk van de dikte van het vlees.

GRILLEN VAN VIS

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg de vis op de grill-/bakplaat (vel naar beneden). Schroei de vis aan beide zijden dicht. Bak totdat de vis donker van kleur maar nog wel sappig is.

GROENTEN EN FRUIT

Verwarm de grill gedurende maximaal 15 minuten op de hoogste stand. Open het deksel en leg het voedsel op de grill-/bakplaat. Groenten en fruit die het meest geschikt zijn voor op de grill zijn relatief zacht en vereisen een korte bereidingstijd: paddenstoelen, courgettes, tomaten en in blokjes gesneden fruit, zoals abrikozen, perziken en ananas.
Voor harde groenten – in het bijzonder aardappelen – raden wij aan om ze bijna gaar te koken voordat u ze op de grill afbakt. Baktijden zijn vergelijkbaar met normaal bakken in een pan.

ALS DE GRILL GEEN HITTE PRODUCEERT

1. Zorg ervoor dat de grill spanning krijgt. Draai de regelknoppen uit en probeer het volgende:
   - Steek het snoer in een goed geaard stopcontact.
   - Het stopcontact kan defect zijn. Probeer een ander stopcontact.
   - Zorg dat de grill op zijn eigen stopcontact is aangesloten. De grill mag niet gebruikt worden als er een ander apparaat in het stopcontact zit.
2. Regelknop(pen) staan in de stand 'OFF' (UIT).
   - Draai de Infraroodknop op . Draai de timerknop op de gewenste tijd (zie pagina 6 voor meer informatie).
3. Verwarmingselement dient mogelijk te worden vervangen.
   - Neem contact op met uw dealer om goedgekeurde reservedelen te verkrijgen van Grand Hall Europe.
4. Het interne verwarmingselement schakelt zichzelf automatisch uit als de ingestelde tijdsduur is verstreken.
   - Draai om de interne timer opnieuw in te stellende regelknoppen op 'OFF' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact. Doe de stekker weer in het stopcontact en draai de timer- en Infraroodknoppen aan.
5. Het interne verwarmingselement schakelt zichzelf automatisch uit als de inwendige luchttemperatuur van de grill 300°C bereikt.
   - Controleer of de timerknop de nulstand (0) heeft bereikt. Indien hij niet op de nulstand (0) staat, open dan het deksel en laat de grill afkoelen. Na ongeveer 10 minuten dient het apparaat automatisch ingeschakeld te worden (dit kan verschillen als de grill wordt gebruikt in warmere klimaten).

ALS DE GRILL TE LANGZAAM BAKT

1. Verwarm de grill altijd voor met gesloten deksel, voordat er levensmiddelen in de grill worden gedaan. Verwarm niet meer dan 15 minuten voor op de hoogste stand.
2. Als het winderig is, houd hier dan rekening mee bij het opstellen van de grill.
3. De Infraroodknop kan te laag ingesteld zijn.
   - Zet de Infraroodknop op .

ALS VERWARMINGSLAMP UIT IS

1. Zorg ervoor dat de grill spanning heeft.
2. De regelknoppen kunnen in de stand 'OFF' (UIT) staan.
   - Zet de Infraroodknop in de gewenste stand. Zet de timerknop op de gewenste tijdsduur.
3. De Automaatknop is geactiveerd (inwendige temperatuur van de grill heeft 300°C bereikt).
   - Verwarm in de hoogste stand met gesloten deksel, gedurende maximaal 15 minuten. Open het deksel om de grill af te laten koelen. De grill dient automatisch na ongeveer 10 minuten opnieuw in te schakelen.
4. De verwarmingslamp of het verwarmingselement dienen mogelijk vervangen te worden.
   - Neem contact op met uw dealer om goedgekeurde reservedelen te verkrijgen van Grand Hall Europe.

ZEKERING BLIJFT DOORSLAAN

1. Veroorzaakt door piekspanning.
   - Zorg ervoor dat de regelknoppen op *'OFF' (UIT)* staan voordat u de stekker in het stopcontact steekt of hem eruit haalt.
2. Het circuit kan overbelast zijn met apparaten.
   - Haal de stekkers van andere apparaten in het circuit uit het stopcontact wanneer de grill wordt gebruikt.
3. Elektrische aansluitingen kunnen vochtig of nat zijn.
   - Houd altijd het snoer droog en van de grond.
   - Dompel het snoer of verwarmingselement nooit in water of enige vloeistof.
   - Als de grill buiten staat, gebruik hem dan niet als het regent.
   - Als de grill in een vochtige omgeving wordt gebruikt, kan het een dag of langer duren voordat de elektrische circuits grondig droog zijn en de onderbreker weer inschakelt. Dit is geen defect aan het apparaat.
4. Het netsnoer kan beschadigd zijn. Gebruik de grill nooit als het snoer of de stekker beschadigd blijken te zijn.
   - Neem contact op met uw dealer om goedgekeurde reservedelen te verkrijgen van Grand Hall Europe.

ALS ER TE VAAK VLAMMEN OPKOMEN BIJ HET BAKKEN:

1. De vetten en sappen die van het te grillen voedsel druipen, kunnen vlammen veroorzaken. Probeer onderstaand om het opvlammen te minimaliseren:
   - Verwijder overmatig vet van vlees voor het grillen.
   - Overweeg om magerder vlees te gebruiken voor het grillen.
   - Gebruik een lagere temperatuurinstelling.
2. Er verzamelen zich vet en voedselresten in de vetopvangbak.
   - Zorg ervoor dat de grill uit staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat hij volledig is afgekoeld. Volg de stappen van de sectie 'Reiniging en Onderhoud' in deze handleiding, om de grill-/bakplaat, vetverzamelaar en de binnenzijde van de kom en het deksel te reinigen.

Grand Hall Europe garandeert gedurende vastgestelde termijnen vanaf de datum van aankoop aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit product dat het vrij is van materiaal- en productiefouten, wanneer het wordt gebruikt bij normaal gebruik buitenshuis en na juiste montage:
Volledige Garantie op de Grill – 1 Jaar (behalve voor afbladderen van verf en roest).
Grillplaat / bakplaat – 2 Jaar Beperkte Garantie, geen doorroesten.
Roestvaststalen Onderdelen – 3 Jaar Beperkte Garantie, geen doorroesten.
Grand Hall Europe vereist in alle redelijkheid een bewijs van de aankoopdatum. Bewaar uw kassabon voor het geval deze nodig is als bewijs van aankoop.
Deze Beperkte Garantie is beperkt tot het vervangen van onderdelen ter beoordeling van Grand Hall Europe, ervan uitgaande dat aangetoond wordt dat ze defect zijn geraakt bij normaal gebruik en onderhoud.
Grand Hall Europe kan voor het verstrekken van vervangende onderdelen verlangen dat defecte onderdelen worden geretourneerd voor onderzoek. Als er wordt verlangd dat u defecte onderdelen retourneert, dient u vooraf de verzendkosten te betalen. Er worden geen retouren geaccepteerd zonder voorafgaande goedkeuring van Grand Hall Europe.
Als het oorspronkelijke onderdeel defect blijkt te zijn na onderzoek en tot tevredenheid van Grand Hall Europe, kan Grand Hall Europe uw aanspraak accepteren en verkiezen om die onderdelen kosteloos te vervangen. De verpakkings- en verzendkosten van de vervangende onderdelen worden aan u in rekening gebracht.
Deze Garantie dekt geen defecten of moeilijkheden bij het gebruik als gevolg van ongevallen, misbruik, verkeerd gebruik, modificatie, verkeerd toepassen, vandalisme, onjuiste plaatsing, onderhoud, bediening of service, zoals beschreven in de Gebruiksaanwijzing.
Deze Garantie dekt geen cosmetische slijtage, zoals krassen, deuken, corrosie of verkleuring, die is veroorzaakt door weer, hitte, chemicaliën, afbladderen van verf of oppervlakkige roest. Achteruitgang of schade als gevolg van extreme weersomstandigheden, zoals hagel, stormen, aardbevingen, tsunami's, tornado's of terrorisme wordt niet gedekt door deze Beperkte Garantie.

OM AANSPAAK TE MAKEN OP GARANTIE

Neem contact met uw dealer op om aanspraak te maken op de garantie.

BEPERKINGEN IN DE GARANTIE

Deze garantie is niet overdraagbaar en wordt ongeldig als het apparaat wordt gebruikt voor commerciële doeleinden of verhuur.

Deze garantie is uitsluitend van toepassing wanneer het apparaat wordt gebruikt in de Europese Unie.

Deze Garantie geeft u specifieke juridische rechten. U kunt ook andere rechten hebben die per land kunnen verschillen.

ALS REFERENTIE VOOR DE KLANT

(Noteer onderstaand informatie en bewaar het op een veilige plaats)

Gekocht van

Datum aankoop

Serienr.

OPMERKING: Het aankoopbewijs dient bewaard te worden als bewijs voor de aankoopdatum.

Geproduceerd door Grand Hall Enterprise Co., Ltd. 9th Fl., No. 298, Rueiguang Rd., Neihu, Taipei, Taiwan (114) *voor*

Grand Hall Europe

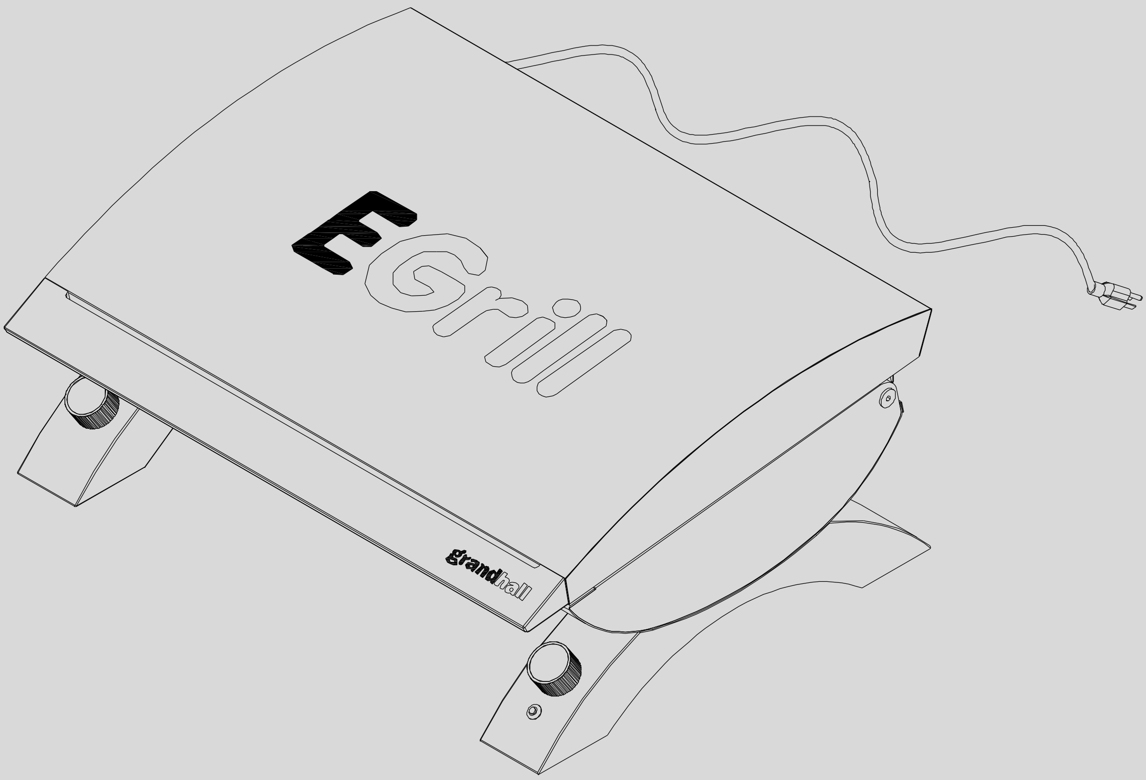
Hanzepoort 31 7575 DB Oldenzaal, The Netherlands
service@grandhall.eu

ELEKTROGRILL

B17001050A

BEDIENUNGS- UND MONTAGEANLEITUNG

grandhall
living style



- Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann zu Feuer oder Stromschlag mit ernsthaften Verletzungen oder Schäden führen.

- WARNUNG:
  NICHT ZUR GEWERBLICHEN NUTZUNG GEEIGNET.
  GERÄT NICHT IN WASSER TAUCHEN.
  GERÄT NICHT REGEN AUSSETZEN.

- Vor der Montage des Grills lesen Sie bitte die gesamte Anleitung aufmerksam durch, um eine korrekte Montage, Installation und Wartung zu gewährleisten.
- Der Grill wird sehr heiß. Tragen Sie stets BBQ-Handschuhe beim Kochen mit dem Grill.
- Lehnen Sie sich nicht über den Grillbereich. Berühren Sie während des Betriebs oder vor dem Abkühlen nach der Benutzung keine Zubereitungsflächen, Deckel, Gerätegehäuse oder sonstige Teile des Grills.

- Halten Sie mit dem Grill wenigstens 600 mm Abstand von Wänden und anderen Flächen.
  Benutzen Sie den Grill wenigstens 600 mm von entzündlichen oder schmelzenden Gegenständen entfernt (wie Vinyl- oder Holzverkleidungen, Zäune und Überdachungen) sowie Zündvorrichtungen, einschließlich Pilotflammen von Thermen sowie Elektrogeräten.

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BEI DER BENUTZUNG DIESES GRILLS ODER JEDEN ANDEREN ELEKTROGERÄTS FOLGEN SIE BITTE GRUNDLEGENDEN SICHERHEITSHINWEISEN, EINSCHLIEßLICH DER NACHSTEHENDEN:

- *LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN*
- *STELLEN SIE DEN GRILL EBEN UND STANDFEST AUF*
- *BERÜHREN SIE KEINE FLÄCHEN. FASSEN SIE NUR AN KNÖPFEN UND HANDGRIFFEN AN*
- *ZUR VERMEIDUNG VON STROMSCHLAG GERÄT, NETZKABEL UND STECKER NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN*
- *LASSEN SIE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT GELTEN, WENN DAS GERÄT VON ODER IN DER NÄHE VON KINDERN BZW. HAUSTIEREN BENUTZT WIRD*
- *VOR DEM REINIGEN UND BEI NICHTBENUTZUNG ZIEHEN SIE BITTE DEN NETZSTECKER*
- *LASSEN SIE DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN, BEVOR SIE ZUBEHÖRTEILE AN- ODER ABBAUEN*
- *BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT BESCHÄDIGTEM NETZKABEL ODER STECKER. BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN ES BESCHÄDIGT WURDE UND NICHT SICHER BETRIEBEN WERDEN KANN. WENDEN SIE SICH MIT REPARATUREN STETS AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST*
- *DIE BENUTZUNG VON ZUBEHÖRTEILEN, WELCHE NICHT VON GRAND HALL AUTORISIERT SIND, KANN ZU SCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER TOD FÜHREN*
- *LASSEN SIE DAS NETZKABEL NICHT HERUNTERHÄNGEN. VERLEGEN SIE KABEL SO, DASS SIE NICHT ZUR STOLPERFALLE WERDEN*
- *ACHTEN SIE DARAUF; DASS DAS NETZKABEL KEINE HEIßEN FLÄCHEN BERÜHRT*
- *STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT AUF ODER IN UNMITTELBARER NÄHE VON KOCHSTELLEN ODER IN EINEM VORGEHEIZTEN BACKOFEN AUF*
- *SETZEN SIE DAS GERÄT NICHT WÄHREND DES BETRIEBS UM. LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DEM UMSETZEN ODER VERSTAUEN VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN*
- *BENUTZEN SIE FLAMMHEMMENDE BBQ-HANDSCHUHE, WENN SIE MIT BEHÄLTEN MIT HEIßEM ÖL ODER SONSTIGEN FLÜSSIGKEITEN HANTIEREN*
- *ZUM AUSSCHALTEN STELLEN SIE DIE SCHALTER AUF,'OFF', DANN ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER*
- *BENUTZEN SIE DAS GERÄT NUR ZU SEINEM BESTIMMUNGSZWECK. VERÄNDERN SIE DAS GERÄT NICHT*
- *BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT ZUM HEIZEN*
- *BENUTZEN SIE KEINESFALLS HOLZKOHLE, GRILLANZÜNDER ODER IRGENDWELCHE BRENNSTOFFE IN DIESEM GERÄT*
- *LEGEN SIE DEN BODEN DES GRILLS NICHT MIT ALUFOLIE ODER SONSTIGEN GEGENSTÄNDEN AUS, WELCHE DEN ABFLUSS VON FETT IN DEN SAMMELBEHÄLTER BEHINDERN*
- *DER FETTSAMMELBEHÄLTER MUSS WÄHREND DER BENUTZUNG DES GRILLS INSTALLIERT SEIN*
- *LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES BETRIEBS NICHT UNBEAUFSICHTIGT*
- *GERÄT NUR AUF EIGENEM, ORDNUNGSGEMÄß GEERDETEN STROMKREIS BENUTZEN*
- *BEI BENUTZUNG EINES VERLÄNGERUNGSKABELS:*
  1) DIE KAPAZITÄT DES VERLÄNGERUNGSKABELS MUSS WENIGSTENS DER KAPAZITÄT DES GERÄTS ENTSPRECHEN.
  2) DAS VERLÄNGERUNGSKABEL MUSS SO VERLEGT SEIN, DASS ES NICHT HERUNTERHÄNGT, NICHT VON KINDERN HERUNTERGEZOGEN WERDEN KANN UND NICHT ZUR STOLPERFALLE WIRD.
  3) DAS GERÄT MUSS ORDNUNGSGEMÄß GEERDET SEIN. DAS VERLÄNGERUNGSKABEL MUSS ORDNUNGSGEMÄß GEERDET SEIN.
- *BENUTZEN SIE EIN VERLÄNGERUNGSKABEL FÜR DRAUßEN*
- *LAGERN SIE DAS GERÄT BEI NICHTGEBRAUCH IN EINEM GESCHLOSSENEN RAUM UND KINDERSICHER*
- *REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN ES IN GEBRAUCH ODER AM STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST.*

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF.

DER FETTSAMMELBEHÄLTER MUSS VOR JEDEM GEBRAUCH IN AUGENSCHEIN GENOMMEN WERDEN. ENTFERNEN SIE ALLES FETT UND WASCHEN SIE DEN FETTSAMMELBHÄLTER MIT WARMEM SPÜLWASSER AUS.

MONTAGE

Lesen Sie diese Anleitungen und montieren Sie das Gerät:

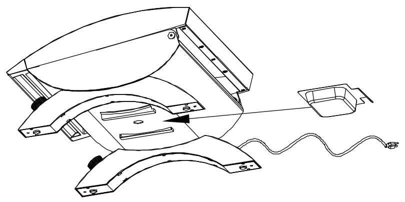
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Öffnen Sie den Deckel des Grills und entnehmen Sie alle Zubehörteile. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Montieren und benutzen Sie den Grill nicht, wenn Schäden sichtbar sind. Bei Schäden oder fehlenden Teilen und mit Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

GEFAHR:
STROMSCHLAG KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER TOD FÜHREN.
ZUR VERMEIDUNG VON STROMSCHLAG:

- *SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT NUR AN EINER GEERDETEN STECKDOSE AN*
- *DAS GERÄT SOLLTE ÜBER EINEN FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER MIT HÖCHSTENS 30 mA ANGESCHLOSSEN WERDEN.*
- *ÜBERPRÜFEN SIE DAS NETZKABEL REGELMÄßIG AUF SCHÄDEN UND BENUTZEN SIE EIN GERÄT MIT BESCHÄDIGTEM NETZKABEL NICHT.*
- *BETREIBEN SIE DEN ELEKTRISCHEN GRILL NICHT IM REGEN.*
- *HALTEN SIE DAS NETZKABEL STETS TROCKEN UND ÜBER DEM BODEN.*
- *HALTEN SIE DAS NETZKABEL STETS VON WÄRMEQUELLEN FERN.*
- *TAUCHEN SIE NETZKABEL ODER HEIZELEMENT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN.*
- *ZUM SCHUTZ VOR WASSER UND SPRITZWASSER BETREIBEN SIE DEN GRILL WENIGSTEN 3 METER VON SCHWIMMBAD, SPA, TEICH, WASSERHAHN UND SONSTIGEM WASSER ENTFERNT.*
- *DAS GERÄT MUSS VOR DEM ANSCHLUSS DES NETZSTECKERS AUSGESCHALTET SEIN.*
- *ZIEHEN SIE BEI NICHTGEBRAUCH ODER WENN SIE DEN GRILL UMSETZEN DEN NETZSTECKER*
- *ZIEHEN SIE NICHT AM KABEL.*
- *SCHÜTZEN SIE DAS KABEL VOR HEIßEN GRILLFLÄCHEN. BETRIEBEN SIE DEN GRILL NICHT MIT BESCHÄDIGTEM*
- *NETZKABEL ODER STECKER.*
- *ENTFERNEN SIE KEINESFALLS DAS ERDUNGSKABEL.*
- *ZIEHEN SIE VOR DEM REINIGEN DEN NETZSTECKER.*

AUSPACKEN

Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
Der Fettsammelbehälter befindet sich im Gerät. Zum Abnehmen/ Zurücksetzen an der Unterseite folgen Sie bitte der Darstellung.



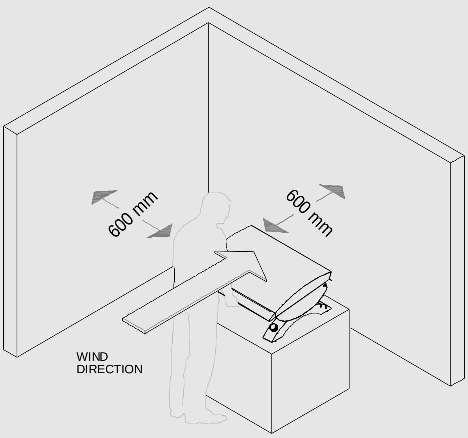
Grill-/Kochplatten-Transportsicherung. Zwei Schrauben sichern die Kochplatte beim Transport. Diese müssen entfernt werden, damit Sie zum Reinigen Zugang zu den Wärmereflektoren und den inneren Bauteilen des Grills haben. Wir empfehlen, diese Schrauben zur Transportsicherung wieder einzusetzen, wenn Sie den Grill transportieren.

NICHT ZUR GEWERBLICHEN NUTZUNG GEEIGNET. NICHT IN WASSER EINTAUCHEN ODER REGEN AUSSETZEN.

DER GRILL WIRD SEHR HEIß. KOCHFLÄCHEN, DECKEL, GEHÄUSE UND SONSTIGE TEILE DES GRILLS WÄHREND DES BETRIEBS UND BEVOR DER GRILL NACH GEBRAUCH ABGEKÜHLT IST, NICHT BERÜHREN.

DIESES GERÄT IST NICHT ZUR BENUTZUNG DURCH PERSONEN (EINSCHLIEßLICH KINDER) MIT VERMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER FEHLENDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS GEEIGNET, ES SEI DENN, SIE WURDEN ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON ANGELEITET UND BEAUFSICHTIGT.

- ***NICHTBEACHTUNG KANN ZU FEUER ODER EXPLOSION UND DAMIT ZU ERHEBLICHEN VERLETZUNGEN, TOD ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.***
- ***HALTEN SIE EINEN FEUERLÖSCHER BEREIT. BEI FEUER SCHALTEN SIE DIE SCHALTER AUF ‚OFF' UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER. LÖSCHEN SIE EIN ELEKTRISCHES FEUER NICHT MIT WASSER.***
- ***DIESER GRILL IST NICHT ZUR INSTALLATION IN WOHNMOBILEN BZW. BOOTEN GEEIGNET.***
- ***GEBEN SIE NIEMALS HOLZKOHLE, ALUFOLIE, SAND ODER SONSTIGE SUBSTANZEN IN DEN GRILL, WELCHE DEN ABFLUSS DES FETTS IN DEN FETTSAMMELBEHÄLTER BEHINDERN.***
- ***NEHMEN SIE VOR JEDEM GEBRAUCH DES GRILLS DEN FETTSAMMELBEHÄLTER HERAUS UND ENTLEEREN SIE IHN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN.***
- ***STELLEN SIE DEN GRILL WENIGSTENS 600 mm VON WÄNDEN UND FLÄCHEN ENTFERNT AUF. STELLEN SIE DEN GRILL WENIGSTENS 600 mm VON BRENNBAREN ODER SCHMELZENDEN GEGENSTÄNDEN (WIE VINYL- ODER HOLZVERKLEIDUNGEN, ZÄUNE UND ÜBERDACHUNGEN) ODER ZÜNDUNGEN, EINSCHLIEßLICH PILOTFLAMMEN VON THERMEN UND ELEKTROGERÄTEN ENTFERNT AUF.***



ERDUNG

Zum Schutz vor Stromschlag muss dieses Gerät geerdet angeschlossen werden. Hierzu ist das Gerät mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet.

VERLÄNGERUNGSKABEL

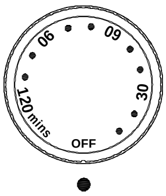
1. Benutzen Sie nur ein dreiadriges Verlängerungskabel mit Schutzkontaktstecker.
2. Benutzen Sie nur ein Verlängerungskabel, dessen Kapazität dem Gerät entspricht.
3. Benutzen Sie kein beschädigtes Verlängerungskabel. Überprüfen Sie das Kabel vor Gebrauch.
4. Zum Ziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen, immer am Stecker anfassen.
5. Schützen Sie das Kabel vor Hitze und scharfen Kanten.
6. Halten Sie die Anschlüsse trocken.
7. Benutzen Sie immer nur ein Verlängerungskabel zum Anschluss des Geräts.

INFRAROTLAMPEN UND GRILLFLÄCHEN KÖNNEN NOCH HEIß SEIN, AUCH WENN DIE LAMPE BEREITS AUSGESCHALTET IST.

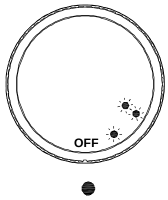
VORSICHT: Entfernen Sie vor dem Umsetzen des Grills den Fettsammelbehälter.
Lassen Sie beim Hantieren mit dem Fettsammelbehälter Vorsicht walten, damit es nicht zu Verletzungen kommt. Der Fettsammelbehälter muss während des Betriebs installiert sein.

GRILL EINSCHALTEN

1. Diese Schalter müssen auf ‚OFF' stehen.

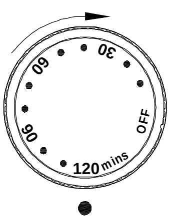


Timerknopf

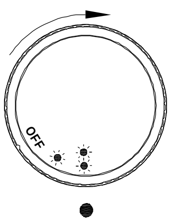


Infrarotknopf

2. Trennen Sie andere Verbraucher auf dem Stromkreis ab, bevor Sie den Grill anschließen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Fettsammelbehälter sauber ist. Befindet sich darin Fett, so reinigen Sie ihn mit warmem Spülwasser. Setzen Sie den Fettsammelbehälter sauber und trocken zurück (siehe ‚Fettsammelbehälter installieren').
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.
5. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein, drehen Sie den Knopf über die 120-Minuten-Markierung hinaus und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit. Stellen Sie den Infrarotknopf auf . Lassen Sie den Deckel geschlossen.
   - Die Schaltposition schaltet die hintere Lampe ein. Dies ist die niedrigere Einstellung.
   - Die Schaltposition schaltet beide Lampen ein. Dies ist die höhere Einstellung.



Timerknopf



Infrarotknopf

6. Lassen Sie den Grill nicht mehr als 15 Minuten mit geschlossenem Deckel vorheizen. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie nach dem Vorheizen Ihre Speisen auf die Grill-/Kochplatte.

VORHEIZEN

Vorheizen erhöht die Temperatur des Grills und verkürzt die Zubereitungszeit. Lassen Sie den Grill nicht mehr als 15 Minuten mit geschlossenem Deckel vorheizen.
Nach dem Vorheizen stellen Sie den Grill nötigenfalls auf die niedrigere Schaltstufe ein.

WICHTIG: AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Der Grill ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, mit dem der Grill beim Erreichen einer Temperatur von 300 °C abgeschaltet wird. Der Grill schaltet sich ebenfalls nach der eingestellten Zeit aus.

<u>BITTE BEACHTEN SIE:</u> *Die empfohlenen Schaltstufen und Zubereitungszeiten im Grillführer auf Seite 8 sind Näherungswerte. Variable wie Außentemperatur, Windrichtung und der Aufstellplatz des Grills beeinflussen die Wärmeverteilung auf dem Grill. Daher kann der Grillführer nur eine Empfehlung sein.*
Wir empfehlen, dass Sie den Grill genau überwachen und Speisen umdrehen, damit sie nicht übergaren und stets gelingen.

Die richtige Pflege und Wartung hält Ihren Grill in Bestform. Folgen Sie den nachstehenden Reinigungsanleitungen regelmäßig, damit Ihr Grill mit dem geringsten Aufwand sauber und betriebsbereit bleibt.
VORSICHT: Der Grill muss ausgeschaltet und abgekühlt, der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie ihn reinigen.

GRILL- UND KOCHPLATTE REINIGEN

Vor Erstgebrauch und danach regelmäßig waschen Sie Grill- und Kochplatte mit warmem Spülwasser ab. Benutzen Sie ein Tuch oder eine Bürste für Grill- und Kochplatte. Vor dem Einsetzen in den Grill gut abtrocknen.

FETTSAMMELBEHÄLTER REINIGEN

Zur Vermeidung von Feuer muss der Fettsammelbehälter vor jeder Benutzung begutachtet werden. Nehmen Sie den Fettsammelbehälter aus dem Grill. Entleeren Sie ihn und waschen Sie den Fettsammelbehälter in warmem Spülwasser. Vor dem Einsetzen in den Grill gut abtrocknen.

DECKEL INNEN REINIGEN

Auf der Innenseite des Deckels kann sich Fett ansammeln. Begutachten Sie die Innenseite des Deckels vor jeder Benutzung des Grills. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie Fettrückstände mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie den Deckel offen, damit der Grill vollständig austrocknet, bevor Sie ihn benutzen.

GEHÄUSE REINIGEN

Vor Erstgebrauch und danach regelmäßig waschen Sie das Gehäuse des Grills mit warmem Spülwasser (tauchen Sie Grill oder Netzkabel nicht in Wasser ein). Benutzen Sie ein Tuch oder einen Schwamm. Benutzen Sie keine Drahtbürste. Das verkratzt den Edelstahl und beschädigt lackierte Flächen. Ziehen Sie den Netzstecker (Grill muss vollständig abgekühlt sein), bevor Sie den Grill reinigen. Vor der Benutzung muss der Grill vollständig trocken sein.

GRILL INNEN REINIGEN

BITTE BEACHTEN SIE: Zur einfacheren Reinigung können Sie den Grill innen mit Alufolie auskleiden.
Nehmen Sie Kochplatte(n) und Reflektoren heraus (siehe REFLEKTOREN REINIGEN). Schneiden Sie ein Stück Alufolie 340 x 425 mm zu und schieben Sie es unter die Heizelemente. Drücken Sie die Folie an, damit sie die Form des Bodens annimmt. Drücken Sie mit den Fingern am Fettablauf ein Loch in die Folie, damit das Fett in den Fettsammelbehälter ablaufen kann.
Nehmen Sie Kochplatte(n) und Reflektoren heraus. Wischen Sie den Grill innen mit einem Tuch und heißem Spülwasser ab. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht beschädigen.
Mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Schalten Sie den Grill mit geschlossenem Deckel für 4 - 5 Minuten ein, damit er vollständig austrocknet.

REFLEKTOREN REINIGEN

BITTE BEACHTEN SIE: Die Reflektoren müssen vor dem Reinigen herausgenommen werden.
Nehmen Sie nach jeder Benutzung Kochplatte(n) und Reflektoren heraus und waschen Sie alles gründlich ab – hartnäckige Verunreinigungen können mit einem ‚Ofenreiniger' behandelt werden. Benutzen Sie keine Scheuermittel, damit werden die Oberflächen matt.
Halten Sie die Reflektoren für beste Ergebnisse sauber und glänzend.
Zum Herausnehmen der Reflektoren nehmen Sie zunächst die Grillplatte heraus, dann ziehen Sie die Reflektoren heraus – einen von vorn, den anderen von hinten.

STEAKS GRILLEN

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Fleisch auf die Grill-/ Kochplatte. Grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten, bis es braun ist. Lassen Sie den Grill auf der hohen Schaltstufe und grillen Sie das Fleisch durch. Die Zubereitungszeit ist von der Dicke des Fleisches abhängig.

HAMBURGER GRILLEN

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Fleisch auf die Grill-/ Kochplatte. Grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten, bis es braun ist. Lassen Sie den Grill auf der hohen Schaltstufe und grillen Sie das Fleisch durch. Die Zubereitungszeit ist von der Dicke des Fleisches abhängig.

HÄHNCHEN GRILLEN

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Geflügel auf die Grill-/ Kochplatte. Grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten, bis es braun ist. Lassen Sie den Grill auf der hohen Schaltstufe und grillen Sie das Geflügel durch. Die Zubereitungszeit ist von der Dicke des Geflügels abhängig.
Die Haut enthält viel Fett, rechnen Sie mit einigem Aufflackern. Alternativ entfernen Sie Haut und Fett, um ein Aufflackern zu vermeiden.

SCHWEINEFLEISCH GRILLEN

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Fleisch auf die Grill-/ Kochplatte. Grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten, bis es braun ist. Lassen Sie den Grill auf der hohen Schaltstufe und grillen Sie das Fleisch durch. Die Zubereitungszeit ist von der Dicke des Fleisches abhängig.

FISCH GRILLEN

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie den Fisch (Haut nach unten) auf die Grill-/Kochplatte. Lassen Sie den Grill auf der hohen Schaltstufe und grillen Sie den Fisch durch. Grillen Sie den Fisch, bis er undurchsichtig, aber noch feucht ist.

OBST UND GEMÜSE

Heizen Sie den Grill höchstens 15 Minuten auf der höchsten Schaltstufe vor. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten auf die Grill-/ Kochplatte. Am Besten sind weiche Früchte und Gemüse für den Grill geeignet und benötigen nur eine kurze Zubereitungszeit: Pilze, Zucchini, Tomaten und Früchte am Spieß wie Aprikosen, Pfirsich und Ananas.
Für sehr festes Gemüse – insbesondere Kartoffeln – empfehlen wir ein Vorkochen, bevor sie auf den Grill gelegt werden. Die Zubereitungszeiten entsprechen etwa gewöhnlichem Braten in der Pfanne.

DER GRILL ENTWICKELT KEINE HITZE

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in der Steckdose steckt. Stellen Sie die Schalter auf ‚Off' und versuchen Sie folgendes:
   - Schließen Sie das Gerät an einer ordnungsgemäß installieren Steckdose an.
   - Die Steckdose funktioniert möglicherweise nicht, versuchen Sie eine andere Steckdose.
   - Achten Sie darauf, dass der Grill allein am Stromkreis angeschlossen ist.
2. Schalter stehen auf ‚OFF' stehen.
   - Stellen Sie den Infrarotknopf auf . Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Dauer (siehe Einzelheiten auf Seite 6).
3. Heizelement muss ausgetauscht werden.
   - Wenden Sie sich an den Grand Hall Händler zum Bestellen von Ersatzteilen und benutzen Sie ausschließlich Original Grand Hall Ersatzteile.
4. Das Heizelement schaltet sich automatisch aus, wenn die voreingestellte Zeit erreicht wird.
   - Zur Neueinstellung des Timers drehen Sie die Schalter auf ‚OFF' und ziehen Sie den Netzstecker. Schließen Sie den Grill erneut an und stellen Sie Timer und Infrarotknopf wieder ein.
5. Das Heizelement schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur im Grill 300 °C erreicht.
   - Sehen Sie nach, ob der Timer auf Null (0) steht. Falls nicht auf Null (0), öffnen Sie den Grill, um ihn abzukühlen. Der Grill sollte sich nach etwa 10 Minuten wieder automatisch einschalten (etwas länger in heißem Klima).

DER GRILL ARBEITET ZU LANGSAM

1. Heizen Sie den Grill stets vor, bevor Sie Speisen auf den Grill legen. Heizen Sie auf der höchsten Schaltstufe nicht länger als 15 Minuten vor.
2. Bei Wind stellen Sie den Grill bitte windgeschützt auf.
3. Der Infrarotknopf ist zu niedrig eingestellt.
   - Stellen Sie den Infrarotknopf auf .

DIE KONTROLLANZEIGE LEUCHTET NICHT

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in der Steckdose steckt.
2. Schalter stehen auf ‚OFF'.
   - Stellen Sie den Infrarotknopf ein. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
3. Die automatische Abschaltung wurde ausgelöst (Temperatur im Grill hat 300 °C erreicht).
   - Heizen Sie auf der höchsten Schaltstufe nicht länger als 15 Minuten vor. Öffnen Sie den Grill, um ihn abzukühlen. Der Grill sollte sich nach etwa 10 Minuten wieder automatisch einschalten.
4. Kontrollanzeige oder Heizelement müssen ausgetauscht werden.
   - Wenden Sie sich an den Grand Hall Händler zum Bestellen von Ersatzteilen und benutzen Sie ausschließlich Original Grand Hall Ersatzteile.

DIE SICHERUNG SPRINGT STÄNDIG HERAUS

1. Durch Spannungsspitze verursacht.
   - Stellen Sie die Schalter auf ‚OFF', bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken ODER abziehen.
2. Stromkreis durch andere Verbraucher überlastet.
   - Ziehen Sie andere Verbraucher vom Stromkreis ab, wenn Sie den Grill benutzen.
3. Der Anschluss ist feucht oder nass.
   - Halten Sie das Netzkabel stets trocken und über dem Boden.
   - Tauchen Sie Netzkabel oder Heizelement keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
   - Benutzen Sie den Grill im Regen nicht im Freien.
   - Benutzen Sie den Grill in einem feuchten Bereich, so kann es einen Tag oder länger dauern, bis die elektrischen Schaltkreise ausgetrocknet sind, bevor sich der Sicherungsautomat zurückstellt. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
4. Das Netzkabel ist beschädigt. Benutzen Sie den Grill nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
   - Wenden Sie sich an den Grand Hall Händler zum Bestellen von Ersatzteilen und benutzen Sie ausschließlich Original Grand Hall Ersatzteile.

ÜBERMÄßIGES AUFFLACKERN BEIM GRILLEN:

1. Fett und Fleischsaft können beim Grillen zum Aufflackern führen. Zur Vermeidung gehen Sie bitte wie folgt vor:
   - Schneiden Sie überflüssiges Fett vor dem Grillen ab.
   - Wählen Sie mageres Fleisch zum Grillen.
   - Benutzen Sie eine niedrigere Temperatur zum Grillen.
2. Fett und Speisereste sammeln sich im Grill und Fettsammelbehälter an.
   - Schalten Sie den Grill aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Folgen Sie den Anleitungen unter ‚Reinigung und Pflege' zum Reinigen von Grill-/Kochplatte, Fettsammelbehälter, Grill und Deckel.

Grand Hall Europe garantiert dem ERSTERWERBER dieses Geräts für die nachstehend festgelegte Zeit ab dem Kaufdatum, dass es frei von Fertigungs- und Materialfehlern ist, sofern es unter gewöhnlichen Bedingungen im Freien und korrekt montiert benutzt wird:

Volle Garantie auf den Grill – 1 Jahr (außer Lackierung und Rost).
Grill-/Kochplatte – 2 Jahre eingeschränkte Garantie, kein Durchrosten.
Edelstahlteile – 3 Jahre eingeschränkte Garantie, kein Durchrosten.
Grand Hall Europe verlangt einen Kaufbeleg. Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.
Diese eingeschränkte Garantie ist auf den Austausch von Teilen beschränkt, die nach Meinung von Grand Hall Europe unter normalen Nutzungs- und Wartungsbedingungen defekt sind.
Grand Hall Europe kann das defekte Teil zur Überprüfung verlangen, bevor ein Ersatzteil übersandt wird. Bei der Rücksendung werden die Versandkosten von Ihnen getragen. Rücklieferungen werden nicht ohne vorherige Bestätigung durch Grand Hall Europe entgegengenommen.
Nach der Bewertung durch Grand Hall Europe wird ein nachweislich defektes Originalteil durch Grand Hall Europe anerkannt und kostenfrei ersetzt. Sie werden mit den Versand- und Bearbeitungskosten belastet.
Diese Garantie deckt keine Schäden durch Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderung, falsche Anwendung, Vandalismus, unsachgemäße Installation, Wartung, Betrieb oder Pflege ab, wie in der Bedienungsanleitung dargestellt.
Diese Garantie deckt keinen kosmetischen Verschleiß wie Kratzer, Beulen, Korrosion oder Verfärbung durch Wetter, Hitze, Chemikalien, abblätternde Farbe oder Oberflächenrost ab. Alterung oder Schäden durch raue Witterungsbedingungen wie Hagel, Sturm, Erdbeben, Tsunami, Wirbelsturm oder Terrorismus sind durch diese eingeschränkte Garantie nicht abgedeckt.

GARANTIEANSPRÜCHE

Wenden Sie sich an Ihren Händler für Garantieansprüche.

GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN

Diese Garantie ist nicht übertragbar und verfällt, wenn das Gerät gewerblich genutzt oder vermietet wird.

Diese Garantie beschränkt sich auf die Benutzung des Geräts in der Europäischen Union.

Diese Garantie gibt Ihnen besondere Rechte neben weiteren Rechten, welche von Land zu Land abweichen.

KUNDENREFERENZ

(Bitte notieren und an sicherer Stelle aufbewahren)

Gekauft bei

Kaufdatum

Seriennummer

BITTE BEACHTEN SIE: Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.

Hergestellt durch Grand Hall Enterprise Co., Ltd.

9th Fl., Nr. 298, Rueiguang Rd., Neihu, Taipei, Taiwan (114) *für*

Grand Hall Europe, Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal, The Netherlands
service@ grandhall.eu

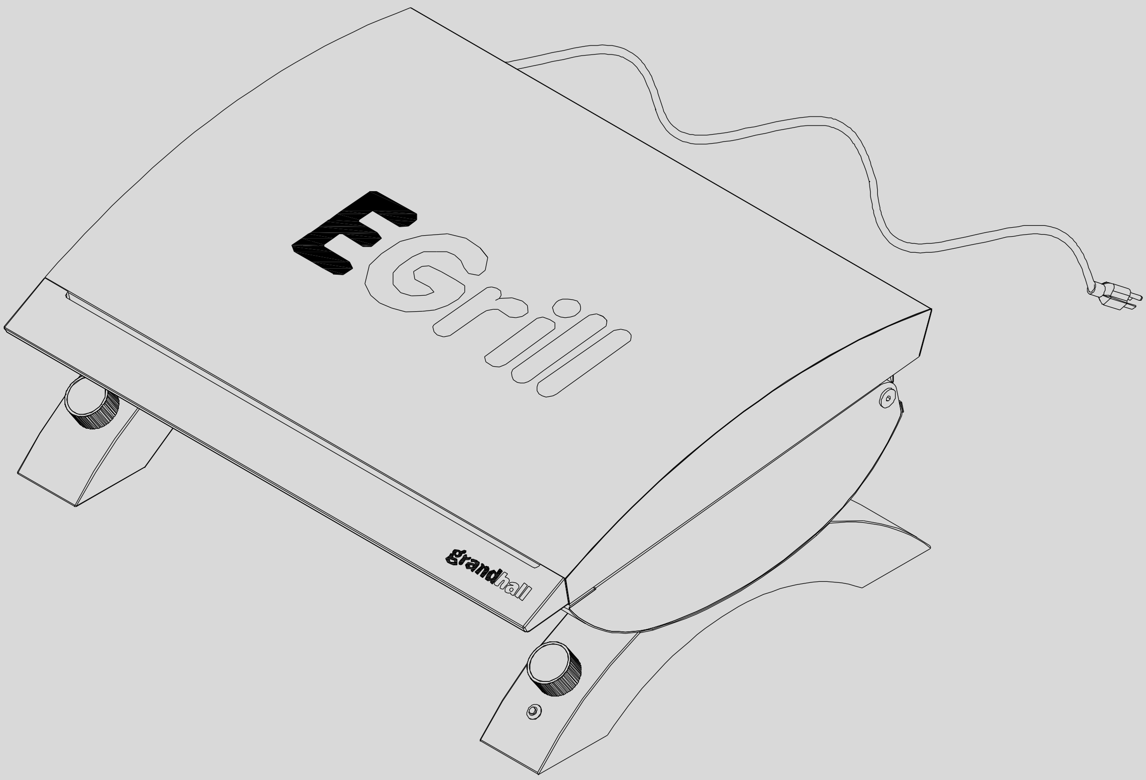
BARBECUE ÉLECTRIQUE

B17001050A

MANUEL DE MONTAGE ET D'UTILISATION

grandhall

living style



- Le non respect de ce manuel peut conduire à un risque d'incendie ou d'électrocution pouvant causer de graves dommages corporels ou matériels.

- AVERTISSEMENT :
  POUR UN USAGE NON COMMERCIAL.
  NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.
  NE L'EXPOSEZ PAS À LA PLUIE.

- Que vous effectuiez ou non le montage du gril, veuillez lire tout ce manuel avant d'utiliser le gril pour vous assurer qu'il est bien monté, installé et entretenu.
- Votre gril deviendra très chaud. Utilisez toujours un gant de BBQ ignifugé lorsque vous cuisinez avec le gril.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez le gril. Ne touchez pas la zone de cuisson, le couvercle, le boîtier du gril ou tout autre pièce lorsque le gril fonctionne, ou jusqu'à ce qu'il refroidisse après utilisation.

- Utilisez votre gril à une distance d'au moins 600 mm de tout mur ou de toute surface.
  Utilisez votre gril à une distance d'au moins 600 mm de toute matière combustible pouvant fondre ou s'enflammer (telle que les bardages, les clôtures et les porte-à-faux en bois ou en vinyle) ou de toute source d'inflammation y compris les témoins lumineux des chauffe-eau et des appareils électriques sous tension.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LORSQUE VOUS UTILISEZ CE GRIL OU TOUT AUTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, VOUS DEVEZ TOUJOURS SUIVRE LES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLEMENTAIRES SUIVANTES :

- *LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS*
- *UTILISEZ LE GRIL SUR UNE SURFACE STABLE ET PLATE*
- *NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES. UTILISEZ LES POIGNÉES OU LES BOUTONS*
- *POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION NE PLONGEZ PAS LE CORDON, LES FICHES OU CE GRIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE*
- *UNE BONNE SURVEILLANCE EST NÉCESSAIRE LORSQUE L'APPAREIL EST UTILISÉ PAR DES ENFANTS ET/OU PRÉS D'EUX ET DES ANIMAUX DE COMPAGNIE*
- *DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE*
- *LAISSEZ REFROIDIR AVANT DE REPLACER OU D'ENLEVER DES PIÈCES*
- *N'UTILISEZ AUCUN APPAREIL AVEC UN CORDON OU UNE FICHE ENDOMMAGÉS. N'UTILISEZ AUCUN APPAREIL S'IL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT OU S'IL EST ENDOMMAGÉ D'UNE QUELCONQUE MANIERE. RETOURNEZ-LE AU CENTRE DE SERVICE QUALIFIÉ LE PLUS PROCHE POUR EXAMEN, RÉPARATION OU RÉGLAGE*
- *L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON AUTORISÉS PAR GRAND HALL PEUT CAUSER DES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LA MORT*
- *NE LAISSEZ PAS LE(S) CORDON(S) PENDRE AU BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR. PROTÉGEZ BIEN LE(S) CORDON(S) ET PLACEZ-LE(S) DE FACON A NE PAS ÊTRE ECRASÉ(S) OU FACILEMENT ARRACHÉ(S)*
- *NE LAISSEZ PAS LE(S) CORDON(S) TOUCHER LES SURFACES CHAUDES*
- *NE LE PLACEZ PAS SUR OU PRES DE GAZ CHAUDS OU D'UN BRÛLEUR ELECTRIQUE, NI DANS UN FOUR CHAUFFE*
- *NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL LORSQUE VOUS L'UTILISEZ. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE DÉPLACER OU DE LE RANGER*
- *UTILISEZ DES GANTS DE BBQ IGNIFUGÉS POUR MANIPULER UN RÉCIPIENT CONTENANT DE L'HUILE CHAUDE OU DU LIQUIDE*
- *DÉSACTIVEZ EN TOURNANT LES BOUTONS DE COMMANDE SUR 'OFF', PUIS RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE MURALE*
- *N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL DANS UN AUTRE BUT QUE CELUI QUI EST INDIQUÉ. NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS L'APPAREIL*
- *N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL COMME RÉCHAUD*
- *N'UTILISEZ JAMAIS DE CHARBON DE BOIS, DE L'ESSENCE A BRIQUET OU TOUT AUTRE COMBUSTIBLE DANS CET APPAREIL.*
  NE GARNISSEZ PAS LE BASE DU BOÎTIER A GRIL D'UN PAPIER ALUMINIUM OU DE TOUTE AUTRE SUBSTANCE QUI BLOQUERAIENT L'ÉCOULEMENT DE LA GRAISSE DANS LE RECEPTACLE À GRAISSE
- *LE COLLECTEUR À GRAISSE DOIT ÊTRE INSTALLÉ LORS DE L'UTILISATION DU GRIL*
- *NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLLANCE LORSQUE VOUS L'UTILISEZ*
- *UTILISEZ UNIQUEMENT L'APPAREIL SUR UNE SURFACE ENTIÈREMENT PRÉVUE À CET EFFET*
- *EN CAS D'UTILISATION D'UNE RALLONGE :*
  1) LES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DE LA RALLONGE DOIVENT ÊTRE AU MOINS EGALES A CELLES DE L'APPAREIL.
  2) VOUS DEVEZ INSTALLER LA RALLONGE POUR QU'ELLE NE TOMBE PAS SUR LE COMPTOIR OU SUR LE PLATEAU ET QU'ELLE NE SOIT PAS A LA PORTÉE DES ENFANTS OU PIÉTINÉE ACCIDENTELLEMENT.
  3) L'APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT RELIÉ A LA TERRE. LA RALLONGE DOIT AVOIR TROIS FILS DONT UN RELIÉ A LA TERRE.
- *UTILISEZ UNE RALLONGE D'EXTERIEUR*
- *RANGEZ CET APPAREIL À L'INTERIEUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS*
- *NE NETTOYEZ PAS CE PRODUIT LORSQUE VOUS L'UTILISEZ OU S'IL EST BRANCHÉ A UNE SOURCE D'ALIMENTATION.*

GARDEZ CES CONSIGNES.

LE COLLECTEUR À GRAISSE DOIT SUBIR UNE INSPECTION VISUELLE AVANT CHAQUE UTILISATION DU GRIL. ÔTEZ LA GRAISSE ET LAVEZ LE COLLECTEUR A GRAISSE AVEC DE L'EAU CHAUDE ET DU SAVON DOUX.

MONTAGE

Lisez et effectuez les consignes de montage suivantes :

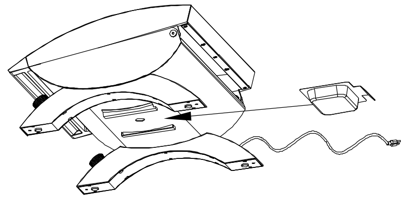
- Ouvrez le haut de l'emballage d'expédition et enlevez l'appareil et le matériel d'emballage. Ouvrez le couvercle du gril et déballez les pièces. Enlevez et écartez tout le matériel d'emballage de l'appareil et des pièces.
- Ne montez ni n'utilisez le gril en cas de dommages apparents. En cas de dommages ou de pièces manquantes lorsque vous déballez l'emballage d'expédition ou si vous avez des questions au cours du montage, contactez le service pour plus d'informations.

DANGER:
UNE ÉLECTROCUTION PEUT TUER OU CAUSER DE GRAVES BLESSURES.
POUR ÉVITER UNE ÉLECTROCUTION :

- *BRANCHEZ LE CORDON UNIQUEMENT A UNE PRISE CORRECTEMENT RELIÉE A LA TERRE*
- *CET APPAREIL DOIT ÊTRE ALIMENTÉ PAR UN DISPOSITIF DE COURANT RÉSIDUEL (PCD) AYANT UN COURANT RÉSIDUEL NOMINAL INFÉRIEUR A 30 mA*
- *LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE RÉGULIEREMENT EXAMINÉ POUR DÉTECTER TOUT SIGNE DE DOMMAGES ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SI LE CORDON EST ENDOMMAGÉ*
- *N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE GRIL ELECTRIQUE EN CAS DE PLUIE*
- *GARDEZ TOUJOURS VOTRE CORDON SEC ET A L' ÉCART DU SOL*
- *ÉLOIGNEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DES SURFACES CHAUDES*
- *NE METTEZ JAMAIS LE CORDON OU L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU OU TOUT LIQUIDE*
- *POUR ÉVITER QUE VOTRE APPAREIL NE SOIT ÉCLABOUSSÉ OU QU'IL NE TOMBE DANS L'EAU, N'UTILISEZ PAS LE GRIL DANS UN RAYON DE 3 MÈTRES AUTOUR D'UNE FLAQUE, D'UN SPA, D'UN BASSIN, D'UN ROBINET OU DE TOUTE ÉTENDUE D'EAU*
- *ASSUREZ-VOUS QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT REGLÉS SUR OFF AVANT DE BRANCHER OU DE DÉBRANCHER VOTRE GRIL*
- *DÉBRANCHEZ VOTRE GRIL SI VOUS NE L'UTILISEZ PAS OU AVANT DE LE DÉPLACER*
- *NE DÉBRANCHEZ PAS VOTRE GRIL EN TIRANT SUR LE CORDON*
- *ÉLOIGNEZ LE CORDON DES SURFACES CHAUDES DU GRIL*
- *N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE GRIL SI LE CORDON OU LA FICHE SONT ENDOMMAGÉS*
- *N'ENLEVEZ JAMAIS LA PRISE RELIÉE À LA TERRE OU UTILISEZ UN ADAPTATEUR À DEUX BROCHES.*
- *DÉBRANCHEZ LE CORDON AVANT D'UTILISER DE L'EAU OU UN LIQUIDE POUR NETTOYER VOTRE GRIL.*

DEBALLAGE

Enlevez le gril du carton et tout le matériel d'emballage.
Le collecteur à graisse se situe à l'intérieur de l'appareil. Enlevez-le et installez-le par l'arrière/par-dessous l'appareil comme indiqué ci-dessous.



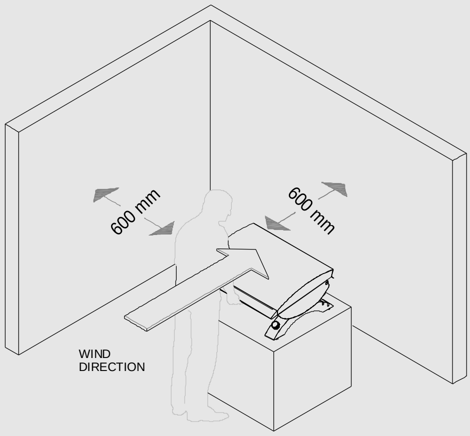
Vis de maintien gril / réchaud. Deux vis sécurisent la plaque de cuisson pendant le transport. Vous devez les enlever pour accéder aux réflecteurs thermiques et à la zone interne du gril pour le nettoyage. Il est conseillé d'installer à nouveau ces vis lorsque vous transportez le gril pour éviter tout dommage.

POUR UN USAGE NON COMMERCIAL. NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE L'EXPOSEZ PAS À LA PLUIE.

VOTRE GRIL SERA TRÈS CHAUD. NE TOUCHEZ PAS LES ZONES DE CUISSON, LE COUVERCLE, LE BOÎTIER DU GRIL OU TOUTE AUTRE PIÈCE SI VOUS UTILISEZ LE GRIL OU JUSQU'À CE QUE LE GRIL AIT REFROIDI APRÈS UTILISATION.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU DES PERSONNES DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE OU DE CONNAISSANCE SAUF SI ELLES ONT PU BÉNÉFICIER, PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ, D'UNE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTIONS PRÉALABLES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

- *LE NON RESPECT DE CES CONSIGNES POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION QUI CAUSERAIT DES DOMMAGES CORPORELS GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.*
- *CONSERVEZ UN EXTINCTEUR POLYVALENT PRÊT A FONCTIONNER. EN CAS D'INCENDIE, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE SUR 'OFF' ET DÉBRANCHEZ LE GRIL DE LA PRISE. N'UTILISEZ JAMAIS DE L'EAU POUR ÉTEINDRE UN INCENDIE DANS CET APPAREIL ÉLECTRIQUE OU N'IMPORTE QUEL AUTRE.*
- *CE GRIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE INSTALLÉ DANS OU SUR DES VÉHICULES DE CAMPING ET/OU BATEAUX.*
- *NE GARNISSEZ PAS LA BASE DU BOÎTIER DU GRIL DE CHARBON, D'UN PAPIER ALUMINIUM, DE SABLE OU DE TOUTE AUTRE SUBSTANCE QUI BLOQUERONT L'ÉCOULEMENT DE L'HUILE DANS LE COLLECTEUR À GRAISSE*
- *AVANT CHAQUE UTILISATION DU GRIL, RETIREZ LE COLLECTEUR À GRAISSE ET ENLEVEZ TOUTE GRAISSE ET TOUT RÉSIDU DE NOURRITURE POUR ÉVITER UN RISQUE DE FEU DE FRITURE.*
- *UTILISEZ VOTRE GRIL À UNE DISTANCE D'AU MOINS 600 mm DE TOUT MUR ET DE TOUTE SURFACE. UTILISEZ VOTRE GRIL À UNE DISTANCE D'AU MOINS 600 mm DE TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE POUVANT FONDRE OU S'ENFLAMMER (TELLE QUE LES BARDAGES, LES CLÔTURES ET LES PORTE-A-FAUX EN BOIS OU EN VINYLE) OU DE TOUTE SOURCE D'INFLAMMATION Y COMPRIS LES TÉMOINS LUMINEUX DES CHAUFFE-EAU ET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOUS TENSION.*



MISE A LA TERRE

Lorsqu'il est utilisé, cet appareil doit être relié à la terre pour protéger l'utilisateur contre toute électrocution. L'appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche de terre à 3 broches pour s'adapter à une prise correctement reliée à la terre.

RALLONGES

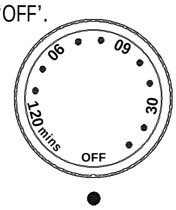
1. N'utilisez qu'une rallonge à 3 fils disposant d'une fiche de terre à 3 broches et d'un cordon à 3 connecteurs qui accepte la fiche de votre appareil.
2. N'utilisez que des rallonges aux caractéristiques techniques non inférieures à celles de l'appareil.
3. N'utilisez pas de rallonges endommagées. Vérifiez l'état du cordon avant de l'utiliser et remplacez-le en cas de dégât. N'abîmez pas la rallonge.
4. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher de l'appareil ou de la source d'alimentation.
5. Éloignez le cordon de la chaleur et des arêtes vives.
6. Gardez toujours la connexion à la rallonge sèche et à l'écart du sol.
7. N'utilisez jamais plus d'une rallonge pour relier la fiche de l'appareil à la source d'alimentation.

LES LAMPES À INFRAROUGE ET LES ZONES DU GRIL PEUVENT ÊTRE ENCORE CHAUDES MÊME SI LES LAMPES NE SONT PLUS ALIMENTÉES.

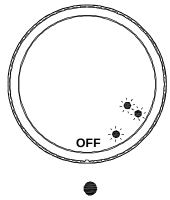
ATTENTION : Enlevez le collecteur à graisse avant de déplacer le gril. Soyez prudent lorsque vous manipulez le collecteur sinon des blessures graves peuvent se produire. Vous devez installer le collecteur pour utiliser le gril.

ALLUMER LE GRIL

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont réglés sur 'OFF'.

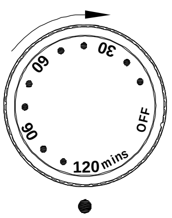


Bouton du minuteur

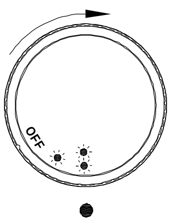


Bouton infrarouge

2. Débranchez les autres appareils du circuit avant d'utiliser le gril.
3. Vérifiez le collecteur à graisse pour détecter toute trace de graisse. En cas de trace, enlevez et nettoyez le collecteur avec de l'eau chaude et du savon. Installez à nouveau le collecteur après l'avoir bien nettoyé et séché. (Voir 'Installation du collecteur à graisse' pour installer correctement le collecteur.)
4. Branchez le gril à une prise correctement relié à la terre.
5. Pour régler le bouton du minuteur à la durée souhaitée, tournez-le au-delà de 120 minutes, puis revenez au temps souhaité. Tournez le bouton infrarouge sur et gardez le couvercle fermé.
   Régler le bouton sur allume la lampe arrière. C'est le réglage de chaleur le plus bas.
   Régler le bouton sur allume les deux lampes. C'est le réglage de chaleur le plus élevé.



Bouton du minuteur



Bouton infrarouge

6. Préchauffez le gril pendant une durée maximum de 15 minutes avec le couvercle fermé. Ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la plaque du gril / plaque chaude à la fin du préchauffage.

PRECHAUFFAGE

Préchauffer le gril augmente la température de la surface du gril et réduit le temps réel de cuisson. Ne préchauffez pas le gril avec le couvercle fermé pendant plus de 15 minutes.
A la fin du préchauffage, réglez votre gril à la cuisson la plus basse si nécessaire.

IMPORTANT : MODE ARRET AUTO

Ce gril a été conçu avec une fonction de sécurité qui éteint automatiquement le gril dès que la température de l'air intérieur du gril atteint 300°C.
Ce gril s'éteindra également dès que la période réglée est atteinte.

<u>NOTE :</u> Les réglages de chaleur et les temps de cuisson proposés indiqués dans le Guide cuisine au gril à la page 8 sont approximatifs. Les différences au niveau de la température extérieure, de l'orientation et des conditions du vent et de l'emplacement du gril affecteront la distribution de la chaleur de votre gril. En raison de ces diverses conditions, veuillez utiliser ce guide à votre convenance.
Nous vous conseillons de bien surveiller votre gril et de tourner les aliments si nécessaire pour éviter une cuisson trop forte et pour garantir à chaque fois un très bon résultat à votre plat.

Le bon entretien de votre gril lui permettra d'être dans des conditions d'utilisation optimales et prolongera sa durée de vie. Suivez ces procédures d'entretien de façon régulière et votre gril restera propre et fonctionnera avec un minimum d'effort.
ATTENTION : Assurez-vous que votre gril est éteint et débranché et a refroidi avant de nettoyer.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DU GRIL & PLAQUE CHAUDE

Avant la première utilisation puis périodiquement par la suite, lavez la plaque du gril et la plaque chaude dans de l'eau chaude et du savon doux. Vous pouvez utiliser un carré de tissu-éponge ou une brosse à légumes pour nettoyer vos plaque du gril / plaque chaude. Séchez-les bien avant de les installer à nouveau sur le gril.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR A GRAISSE

Pour réduire le risque d'incendie, le collecteur à graisse doit subir une inspection visuelle avant chaque utilisation du gril. Enlevez le collecteur à graisse du gril. Ôtez toute trace de graisse et lavez le collecteur à graisse avec de l'eau chaude et un savon doux. Séchez bien le collecteur avec d'installer à nouveau.

NETTOYAGE À L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE DU GRIL

La graisse peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle. Bien inspectez l'intérieur du couvercle du gril avant chaque utilisation du gril. Débranchez l'appareil et utilisez un carré de tissu-éponge humide pour enlever toute trace de graisse. Laissez le couvercle ouvert et laissez sécher le gril avant de l'utiliser à nouveau.

NETTOYAGE DES SURFACES PEINTES EXTÉRIEURES

Avant la première utilisation puis périodiquement par la suite, nous vous conseillons de nettoyer les tâches qui se trouvent à l'extérieur du gril en utilisant de l'eau chaude et un savon doux. (Ne plongez pas le gril ou le cordon dans l'eau.) Vous pouvez utiliser un carré de tissu-éponge ou une éponge. N'utilisez pas un fil métallique ni une brosse en laiton car ils rayeront l'acier inoxydable et écailleront les surfaces peintes pendant le nettoyage. Débranchez l'appareil (le gril doit être entièrement froid) avant de nettoyer les surfaces extérieures. Laissez l'appareil entièrement sécher avant de cuire.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL

NOTE : Pour faciliter l'entretien, l'intérieur du gril doit être recouvert de papier aluminium.
Enlevez la(les) plaque(s) de cuisson et les réflecteurs (Voir : NETTOYAGE DES RÉFLECTEURS). Coupez un morceau de papier aluminium de 340 x 425 mm et faites-le glisser sous les éléments chauffants. Poussez-le pour qu'il prenne la forme du fond du gril. Faites un trou avec votre doigt dans le papier à la position de l'orifice d'évacuation de la graisse pour permettre à la graisse de se jeter dans le collecteur à graisse.

Enlevez la plaque de cuisson et les réflecteurs. Essuyez l'intérieur du gril et nettoyez-le avec de l'eau savonneuse chaude et un tissu doux. N'endommagez pas les éléments.
Séchez avec un tissu propre. Pour garantir un séchage complet, allumez le gril avec le capot orienté vers le bas pendant 4 - 5 minutes.

NETTOYAGE DES RÉFLECTEURS

NOTE : Enlevez les réflecteurs avant de nettoyer.
Après chaque utilisation, enlevez les réflecteurs de chaleur et lavez-les bien pour ôter tout résidu d'aliments et de graisse – vous pouvez utiliser un 'nettoyant pour four' pour enlever les résidus tenaces. N'utilisez pas d'abrasifs qui peuvent ternir la surface. En gardant la surface des réflecteurs propre et brillante, la cuisson gardera son efficacité.
Pour enlever les réflecteurs, retirez d'abord la plaque de cuisson, puis faites-les glisser vers l'extérieur – l'un de l'avant, l'autre de l'arrière.

GRILLER UN STEAK

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez la viande sur la plaque du gril / plaque chaude. Faites cuire la viande des deux côtés afin de les roussir. Maintenez une chaleur élevée et faites cuire selon votre goût. Les temps de la cuisson au gril dépendront de l'épaisseur de la viande.

GRILLER DES HAMBURGERS

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez la viande sur la plaque du gril / plaque chaude. Faites cuire la viande des deux côtés afin de les roussir. Maintenez la chaleur et faites cuire selon votre goût. Les temps de la cuisson au gril dépendront de l'épaisseur de la viande.

GRILLER DES VOLAILLES

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez la volaille sur la plaque du gril / plaque chaude. Faites cuire la volaille des deux côtés afin de les roussir. Maintenez la chaleur et faites cuire selon votre goût. Les temps de la cuisson au gril dépendront de l'épaisseur de la volaille.
La peau de la volaille est grasse donc attendez-vous à quelques projections. Vous pouvez retirer la peau ou l'excès de gras pour les éviter.

GRILLER DE LA VIANDE DE PORC

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez la viande sur la plaque du gril / plaque chaude. Faites cuire la viande des deux côtés afin de les roussir. Maintenez la chaleur et faites cuire selon votre goût. Les temps de la cuisson au gril dépendront de l'épaisseur de la viande.

GRILLER DU POISSON

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez le poisson (peau vers le bas) sur la plaque du gril / plaque chaude. Faites cuire le poisson des deux côtés afin de les roussir et jusqu'à ce qu'il soit opaque mais encore humide.

LEGUMES ET FRUITS

Préchauffez le gril en utilisant le réglage le plus élevé pendant pas plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la plaque du gril / plaque chaude.
Les légumes et les fruits qui sont les plus adaptés à la cuisson eu gril sont relativement doux et demandent un temps de cuisson court : champignons, courgettes, tomates et brochettes de fruits tels que les abricots, les pêches et les ananas.
Pour les légumes très fermes – particulièrement les pommes de terre – nous vous conseillons de les bouillir partiellement jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, avant de les placer sur le gril. Les temps de cuisson sont identiques à ceux d'une poêle à frire normale.

SI LE GRIL NE PRODUIT PAS DE CHALEUR

1. Assurez-vous que le gril est alimenté. Réglez les boutons de commandes sur “off” et suivez ces consignes :
   - Branchez le cordon à une prise reliée à la terre.
   - La prise peut être défectueuse. Essayez-en une autre.
   - Assurez-vous que le gril est branché à une prise spécialisée. Vous ne pouvez pas utiliser le gril si un autre appareil est branché à la prise.
2. Il se peut que le(s) bouton(s) de commande soient réglés sur ‘OFF’.
   - Tournez le bouton infrarouge et réglez-le sur . Tournez le bouton du minuteur au temps souhaité (voir page 6 pour plus de détails).
3. L’élément chauffant a peut-être besoin d’être remplacé.
   - Appelez votre détaillant pour commander les pièces de rechange et n'utilisez que les pièces de rechange certifiés par Grand Hall.
4. L’élément chauffant interne s’éteindra automatiquement à la fin du temps réglé
   - Pour réinitialiser la minuterie interne, tournez les boutons de commande en les réglant sur ‘OFF’ et débranchez le cordon de la prise. Branchez à nouveau le cordon et allumez les boutons du minuteur et infrarouge.
5. L’élément chauffant interne s’éteindra automatiquement si la température de l’air à l’intérieur du gril atteint 300°C.
   - Vérifiez que le bouton du minuteur soit à zéro (0). S’il n’est pas à zéro (0), ouvrez le couvercle pour refroidir le gril. La puissance démarrera automatiquement au bout de 10 minutes environ (ce chiffre varie si vous utilisez le gril dans une région au climat plus chaud).

SI LA CUISSON AU GRIL EST TROP LENTE

1. Préchauffez toujours le gril avec le couvercle fermé avant d’y installer les aliments. Ne préchauffez pas pendant plus de 15 minutes au réglage le plus élevé.
2. S’il y a du vent, repositionnez le gril pour réduire ses effets.
3. Il est possible que le bouton infrarouge soit réglé sur une position trop basse.
   - Tournez le bouton infrarouge et réglez-le sur .

LA CHALEUR DE LA LUMIÈRE EST DÉSACTIVÉE

1. Assurez-vous que le gril est alimenté.
2. Il se peut que le(s) bouton(s) de commande soient réglés sur ‘OFF’.
   - Positionnez le bouton infrarouge au réglage souhaité. Réglez le bouton du minuteur au temps souhaité.
3. Le bouton auto a été déclenché (la température interne du gril a atteint 300°C).
   - Ne préchauffez pas au réglage le plus élevé avec le couvercle fermé pendant plus de 15 minutes. Ouvrez le couvercle pour refroidir le gril. Le gril devrait automatiquement redémarrer au bout de 10 minutes environ.
4. Le témoin de chaleur ON ou l’élément chauffant ont peut-être besoin d’être remplacés.
   - Appelez votre détaillant pour commander les pièces de rechange Grand Hall Products.

LE DISJONCTEUR CONTINUE DE SAUTER

1. En raison d’une surtension.
   - Assurez-vous que les boutons de commande sont sur ‘OFF’ avant de brancher OU débranchez votre gril.
2. Trop d’appareils sont branchés sur le circuit.
   - Débranchez les autres appareils du circuit lors de l’utilisation du gril.
3. Il se peut que les branchements électriques soient humides ou mouillées.
   - Gardez toujours le cordon sec et à l’écart du sol.
   - Ne mettez jamais le cordon ou l’élément chauffant dans l’eau ou tout autre liquide.
   - Si vous utilisez le gril à l’extérieur, ne l’activez pas en cas de pluie.
   - Si vous utilisez le gril dans une région humide, les circuits électriques devront entièrement sécher pendant un jour ou plus avant que le disjoncteur se réinitialise. Cela ne vient pas du produit.
4. Il se peut que le cordon électrique soit endommagé. N’utilisez jamais le gril si le cordon ou la prise portent un signe de dégât évident.
   - Appelez votre détaillant pour commander les pièces de rechange certifiées par Grand Hall Products.

EN CAS DE PROJECTIONS EXCESSIVES LORS DE LA CUISSON :

1. Les graisses et le jus qui coulent des aliments grillés peuvent causer des projections. Pour les minimiser, suivez ces consignes :
   - Enlevez l’excès de gras de la viande avant de griller.
   - Coupez la viande en tranches plus fines pour la cuisson.
   - Réglez à basse température.
2. La graisse et les aliments peuvent s’accumuler dans votre gril et votre collecteur à graisse.
   - Assurez-vous que votre gril est éteint, débranché et entièrement froid. Suivez les étapes du chapitre ‘Entretien et maintenance’ de ce manuel pour nettoyer la plaque du gril / la plaque chaude, le collecteur à graisse et l’intérieur de la cuvette et du couvercle.

Grand Hall Europe garantit à L'ACHETEUR ORIGINAL de ce produit qu'il ne connaîtra aucun défaut de matériaux ou de main d'œuvre pour des périodes fixées ci-dessous à compter de la date d'achat s'il est utilisé normalement à l'extérieur et monté correctement :

Garantie complète du gril – 1 an (sauf en cas d'altération de la peinture et de présence de rouille).

Plaque du gril / Plaque chaude de cuisson – Garantie limitée de 2 ans, aucune présence de rouille.

Pièces en acier inoxydable – Garantie limitée de 3 ans, aucune présence de rouille.

Grand Hall Europe demandera une preuve authentique de la date d'achat du produit. Conservez votre reçu en cas de réclamation de cette pièce justificative d'achat.

Cette Garantie limitée se limite au remplacement de pièces selon la décision de Grand Hall Europe qui se révèlent être défectueuses dans les conditions normales d'utilisation et d'entretien.

Grand Hall Europe peut exiger le retour des pièces défectueuses pour examen avant de livrer les pièces de rechange. En cas de retour de pièces défectueuses, les frais d'expédition doivent être payés d'avance. Aucun retour ne sera accepté sans autorisation préalable de la part de Grand Hall Europe.

Après examen et à la satisfaction de Grand Hall Europe, si la pièce d'origine est défectueuse, Grand Hall Europe peut accepter votre réclamation et choisir de remplacer telle pièce sans frais. L'expédition et la manipulation des pièces de rechange seront à votre charge.

Cette Garantie ne couvre aucune défaillance ou difficulté de fonctionnement provoquée par accident, mauvais traitement, mauvais usage, modification, application erronée, malveillance et installation, entretien, fonctionnement non conformes autres que celles exposées dans ce manuel d'utilisation.

Cette Garantie ne couvre aucune trace d'usure cosmétique telle que les rayures, les bosses, les corrosions ou les décolorations causées par le temps, la chaleur, les produits chimiques, l'altération de la peinture ou la rouille. Cette Garantie limitée ne couvre pas la détérioration ou les dommages causés par des conditions météorologiques sévères telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les raz-de-marée, les tornades, les catastrophes naturelles ou le terrorisme.

RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

Cette Garantie est incessible et s'annule en cas d'utilisation de ce produit dans un but commercial ou locatif.

Cette Garantie s'applique uniquement lorsque le produit est utilisé en Union Européenne.

Cette Garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également disposer de droits supplémentaires qui varient en fonction de l'état.

POUR LE CLIENT

(Rangez et classez dans un endroit sûr)

Acheté chez ______________________

Date d'achat ______________________

N°. de série ______________________

<u>NOTE :</u> *Le registre de vente est à conserver comme pièce justificative de date d'achat.*

Fabriqué par Grand Hall Enterprise Co., Ltd. 9th Fl., No. 298, Rueiguang Rd., Neihu, Taipei, Taiwan (114) pour

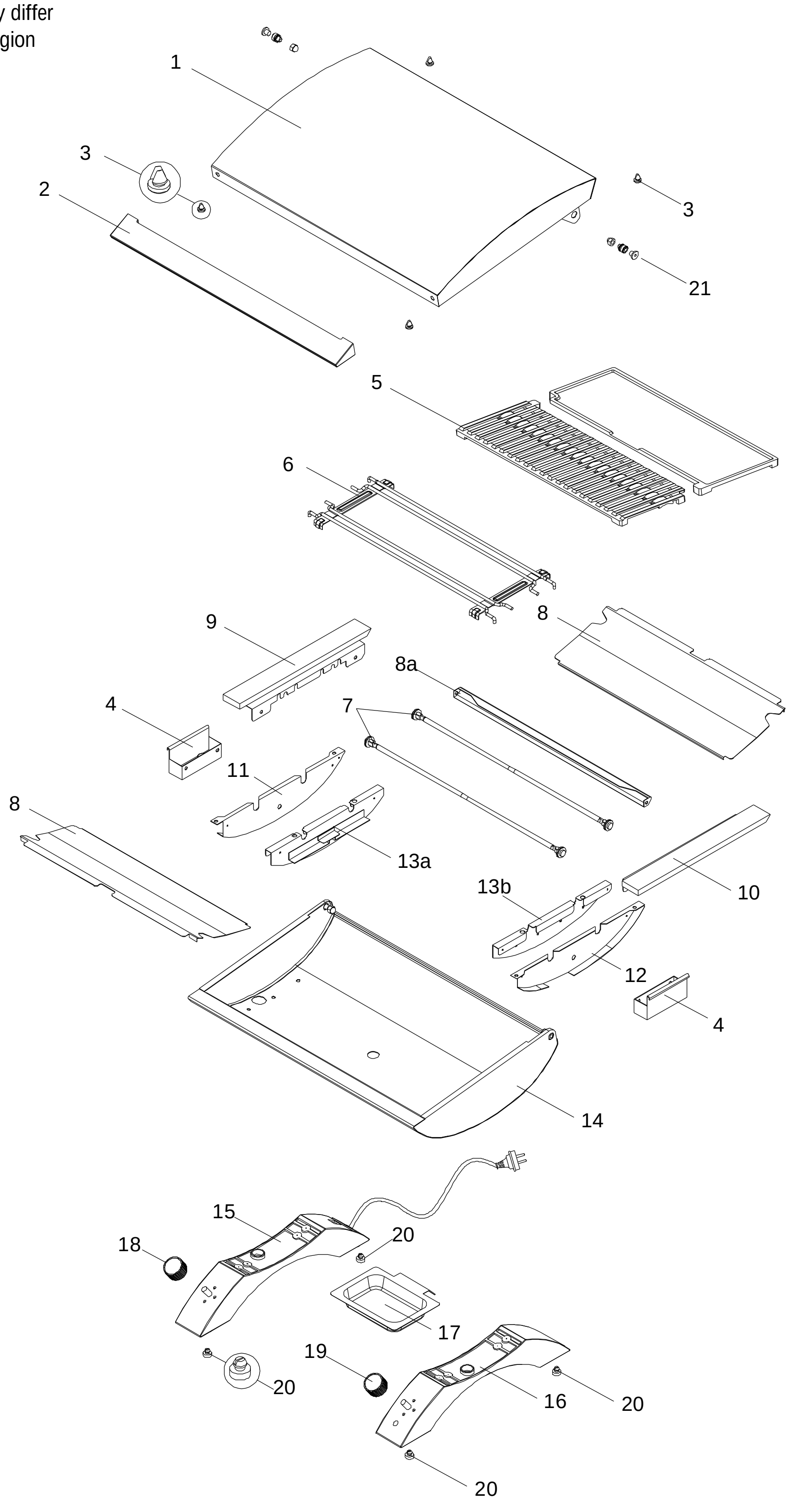
Grand Hall Europe, Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal, The Netherlands
service@ grandhall.eu

P A R T S L I S T

Ref	*DESCRIPTION*	*PART#*	*QTY*
1	Hood assembly	P0015308K4	1
2	Hood handle	P00202024A	1
3	Protective pad	P05518105I	4
4	Wire waterproof box	P03350002D	2
5a	Cooking grid	P01615041E	1
5b	Hot plate	P05701008E	1
6	Lamp protective grid	P033500064	1
7	Halogen tube element, 750w	P02014002A	2
8	Heat reflector	P01704002A	2
8a	Heat reflector bracket, rear	P03303142L	1
9	Lamp protective plate, left	P03350004D	1
10	Lamp protective plate, right	P03350005D	1
11	Lamp support bracket, left	P03311050D	1
12	Lamp support bracket, right	P03311051D	1
13a	Wire heat shield, left	P06922002B	1
13b	Wire heat shield, right	P06922001B	1
14	Bowl assembly	P0071383AB	1
15	Grill leg assembly, left	P05391005B	1
16	Grill leg assembly, right	P05391006B	1
17	Grease receptacle	P02701327B	1
18	Control knob for timer	P03440015U	1
19	Control knob for lamp	P03440025U	1
20	Protective pad	P05518106I	4
21	Hood hinge set	P05501141M	1
	Operation manual	P80184022K	1

This diagram is provided to assist you identify parts if replacement is necessary. Contact your place of purchase or the manufacturer to enquire about parts, availability and /or service.

Items included in your barbecue may differ from the Parts List, depending on region or specific dealer specifications.



PRIVACY POLICY

Grand Hall Europe may collect personal information about a consumer of its products in the course of receiving or responding to a warranty claim. Such information is only collected to enable the resolution of the warranty claim to the consumer's satisfaction, and is not disclosed to other organisations except service agents or sometimes the applicable retailer.

Grand Hall Europe Products has a Privacy Policy (available on request), which encompasses compliance with the Privacy Act 1988 (Cth). Importantly, individual consumers generally have a right to access information held about them.

PRIVACY BELEID

Grand Hall Europe kan persoonlijke informatie verzamelen van klanten van zijn producten bij het ontvangen van of antwoorden op een aanspraak op de garantie. Dit soort informatie wordt uitsluitend verzameld om de aanspraak op de garantie te kunnen voltooien naar tevredenheid van de klant en wordt niet openbaar gemaakt aan andere organisaties, met uitzondering van service agentschappen of in sommige gevallen de van toepassing zijnde detailhandelaar.

Grand Hall Europe heeft een Privacybeleid *(verkrijgbaar op verzoek)*, dat voldoet aan de Privacy Act 1988 (Ctrh). Het is belangrijk voor individuele klanten dat zij meestal recht hebben op toegang tot informatie die over hen wordt aangehouden.

DATENSCHUTZ

Grand Hall Europe sammelt während Garantieansprüchen Informationen über die Käufer seiner Produkte. Solche Informationen werden ausschließlich zur Abwicklung des Garantieanspruches gesammelt und werden keinen anderen Organisationen weitergeleitet, außer dem Kundendienst und in Einzelfällen dem betreffenden Fachhändler.

Grand Hall Europe hat eigene Datenschutzrichtlinien *(erhältlich auf Anfrage)*, welche dem Datenschutzgesetz von 1988 entsprechen. Verbraucher haben das Recht des Zugriffs auf ihre gespeicherten Daten.

POLITIQUE DE VIE PRIVEE

Grand Hall Europe peut réunir des informations personnelles sur un consommateur de ses produits au cours de la réception ou de la réaction à une réclamation au niveau de la garantie. De telles informations sont uniquement réunies pour permettre de résoudre la revendication de la garantie et satisfaire le consommateur et ne sont pas divulguées à d'autres organisations à l'exception des agents gestionnaires ou parfois le détaillant compétent.
Grand Hall Europe reposent sur une Politique de vie privée (disponible sur demande), qui comprend la conformité au Privacy Act 1988 (Ctrh). Tout aussi important, les consommateurs ont généralement le droit d'accéder aux informations qui les concernent.

Manufactured by
Grand Hall Enterprise Co Ltd
for
Grand Hall Europe
Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal
service@ grandhall.eu
www.grandhall.eu

All specifications are subject to change without notice.

Geproduceerd door
Grand Hall Enterprise Co Ltd
Voor
Grand Hall Europe
Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal
The Netherlands
service@ grandhall.eu
www.grandhall.eu

Alle specificaties zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande mededeling.

Hergestellt durch
Grand Hall Enterprise Co Ltd
für
Grand Hall Europe
Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal
The Netherlands
service@ grandhall.eu
www.grandhall.eu

Änderungen der Spezifikationen vorbehalten.

Fabriqué par
Grand Hall Enterprise Co Ltd
pour
Grand Hall Europe
Hanzepoort 31
7575 DB Oldenzaal
The Netherlands
service@ grandhall.eu
www.grandhall.eu

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

PART NO. P80184022K Printed 3/2010